**Über dieses Buch**

Dies ist ein digitales Exemplar eines Buches, das seit Generationen in den Regalen der Bibliotheken aufbewahrt wurde, bevor es von Google im Rahmen eines Projekts, mit dem die Bücher dieser Welt online verfügbar gemacht werden sollen, sorgfältig gescannt wurde.

Das Buch hat das Urheberrecht überdauert und kann nun öffentlich zugänglich gemacht werden. Ein öffentlich zugängliches Buch ist ein Buch, das niemals Urheberrechten unterlag oder bei dem die Schutzfrist des Urheberrechts abgelaufen ist. Ob ein Buch öffentlich zugänglich ist, kann von Land zu Land unterschiedlich sein. Öffentlich zugängliche Bücher sind unser Tor zur Vergangenheit und stellen ein geschichtliches, kulturelles und wissenschaftliches Vermögen dar, das häufig nur schwierig zu entdecken ist.

Gebrauchsspuren, Anmerkungen und andere Randbemerkungen, die im Originalband enthalten sind, finden sich auch in dieser Datei – eine Erinnerung an die lange Reise, die das Buch vom Verleger zu einer Bibliothek und weiter zu Ihnen hinter sich gebracht hat.

**Nutzungsrichtlinien**

Google ist stolz, mit Bibliotheken in partnerschaftlicher Zusammenarbeit öffentlich zugängliches Material zu digitalisieren und einer breiten Masse zugänglich zu machen. Öffentlich zugängliche Bücher gehören der Öffentlichkeit, und wir sind nur ihre Hüter. Nichtsdestotrotz ist diese Arbeit kostspielig. Um diese Ressource weiterhin zur Verfügung stellen zu können, haben wir Schritte unternommen, um den Missbrauch durch kommerzielle Parteien zu verhindern. Dazu gehören technische Einschränkungen für automatisierte Abfragen.

Wir bitten Sie um Einhaltung folgender Richtlinien:

+ *Nutzung der Dateien zu nichtkommerziellen Zwecken* Wir haben Google Buchsuche für Endanwender konzipiert und möchten, dass Sie diese Dateien nur für persönliche, nichtkommerzielle Zwecke verwenden.

+ *Keine automatisierten Abfragen* Senden Sie keine automatisierten Abfragen irgendwelcher Art an das Google-System. Wenn Sie Recherchen über maschinelle Übersetzung, optische Zeichenerkennung oder andere Bereiche durchführen, in denen der Zugang zu Text in großen Mengen nützlich ist, wenden Sie sich bitte an uns. Wir fördern die Nutzung des öffentlich zugänglichen Materials für diese Zwecke und können Ihnen unter Umständen helfen.

+ *Beibehaltung von Google-Markenelementen* Das "Wasserzeichen" von Google, das Sie in jeder Datei finden, ist wichtig zur Information über dieses Projekt und hilft den Anwendern weiteres Material über Google Buchsuche zu finden. Bitte entfernen Sie das Wasserzeichen nicht.

+ *Bewegen Sie sich innerhalb der Legalität* Unabhängig von Ihrem Verwendungszweck müssen Sie sich Ihrer Verantwortung bewusst sein, sicherzustellen, dass Ihre Nutzung legal ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass ein Buch, das nach unserem Dafürhalten für Nutzer in den USA öffentlich zugänglich ist, auch für Nutzer in anderen Ländern öffentlich zugänglich ist. Ob ein Buch noch dem Urheberrecht unterliegt, ist von Land zu Land verschieden. Wir können keine Beratung leisten, ob eine bestimmte Nutzung eines bestimmten Buches gesetzlich zulässig ist. Gehen Sie nicht davon aus, dass das Erscheinen eines Buchs in Google Buchsuche bedeutet, dass es in jeder Form und überall auf der Welt verwendet werden kann. Eine Urheberrechtsverletzung kann schwerwiegende Folgen haben.

**Über Google Buchsuche**

Das Ziel von Google besteht darin, die weltweiten Informationen zu organisieren und allgemein nutzbar und zugänglich zu machen. Google Buchsuche hilft Lesern dabei, die Bücher dieser Welt zu entdecken, und unterstützt Autoren und Verleger dabei, neue Zielgruppen zu erreichen. Den gesamten Buchtext können Sie im Internet unter `http://books.google.com` durchsuchen.

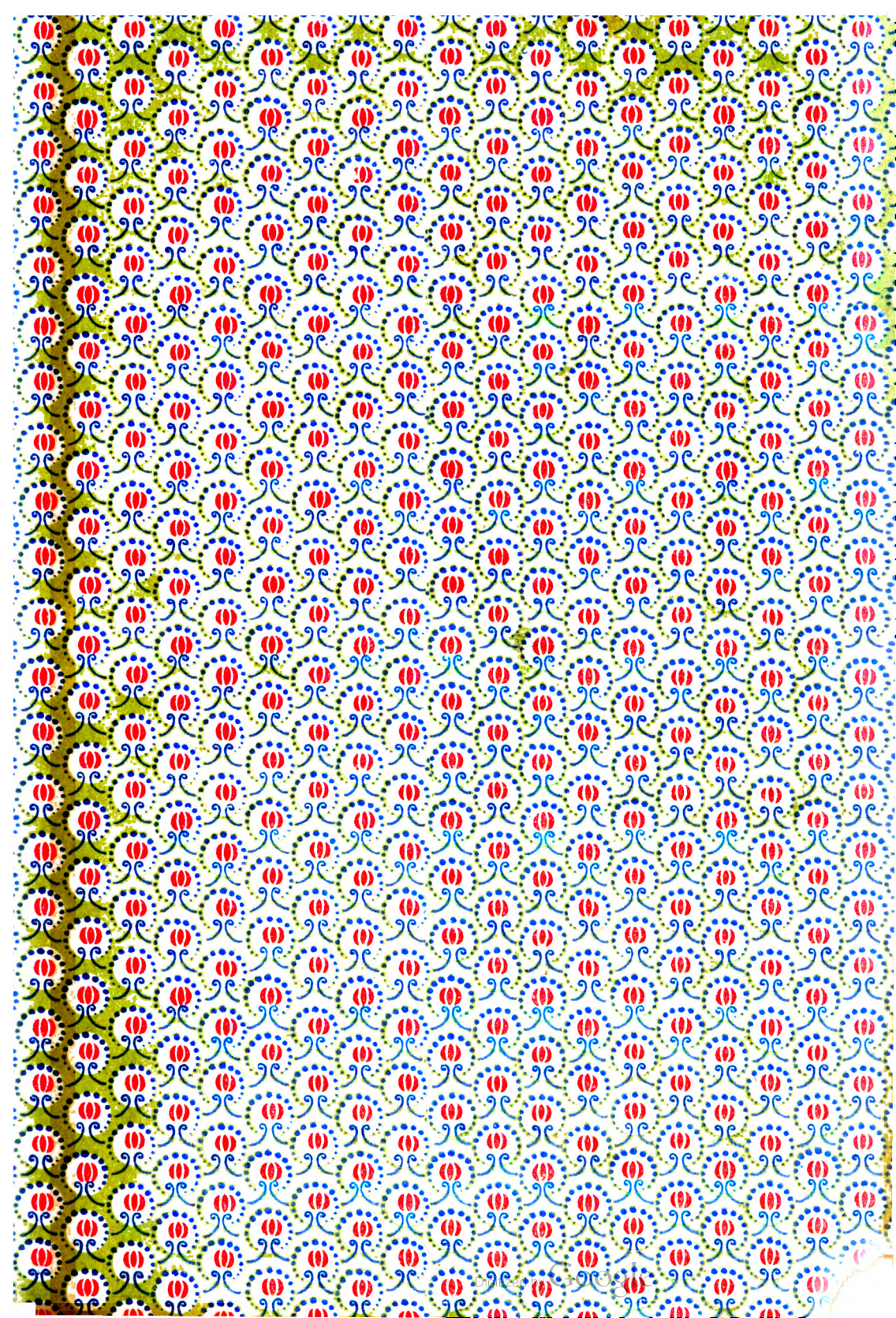
# DER OBSTZÜCHTER

HERAUSGEGEBEN
VON
JOS. LÖSCHNIGG

THE LIBRARY
OF
THE UNIVERSITY
OF CALIFORNIA

FROM THE LIBRARY OF
COUNT EGON CAESAR CORTI

Digitized by Google



Digitized by Google

# Der Obstzüchter

## Zeitschrift für die Gesamtinteressen des Obstbaues

## Organ

der Österr. Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft, der Vereinigung österr. Baumschulenbesitzer, des Landesobstbauvereines für Niederösterreich, des Obstbauvereines für Böhmen, des Steiermärkischen Obstbauvereines und des Lavantaler Obstbauvereines in Wolfsberg

Herausgeber:

Josef Löschnig

n.-ö. Landesobstbau-Oberinspektor in Wien, I., Herrengasse 13

Fünfzehnter Jahrgang

Wien 1918

Druck von Ludwig Krempel, Wien, III., Rochusgasse 2.

LIBRARY
UNIVERSITY OF CALIFORNIA
DAVIS Digitized by Google

# Inhaltsverzeichnis.


Seite

## Obstsorten.

Brünnerlinge . . . . . 2
Ilzer Rosenapfel . . . . . 29
Görzer Kirsche . . . . . 58
Kritzendorfer Welsche Johannisbeere . . . 85
Giftige und eßbare Beeren . . . . . 90a
Hoya'sche Goldreinette . . . . . 105
Lothringer Rambour . . . . . 106
Reinette von Niers . . . . . 106
Roter Winterrambour . . . . . 106
Meißner Zitronenapfel . . . . . 106
Credes Taubenapfel . . . . . 106
Langer grüner Gulderling . . . . . 106
Frauenrolbacher . . . . . 106
Braunauer Rosmarin . . . . . 107
Morgenduftapfel . . . . . 107
Königin Sophienapfel . . . . . 107
Grüner Stettiner . . . . . 107
Gelber Herbststettiner . . . . . 107
Zimtreinette . . . . . 107
Roter Winterlaubenapfel . . . . . 107
Weißer Winterlaubenapfel . . . . . 107
Süße Herbstreinette . . . . . 107
Belle-fille Normandie . . . . . 107
Reinette Abry . . . . . 107
Gute Luise von Avranches . . . . . 125

## Artikel.

Förderung der Obsternte 1918 . . . . . 6
Neue Höchstpreise für Äpfel . . . . . 12
Einheitliche deutsche Benennung der Obstsorten 15
Die Obstkultur in der gefürsteten Grafschaft Görz-Gradiska . . . . . 32
Baumpflanzung auf Dammanlagen . . . . 41
Baumpflanzungen an Ent- und Bewässerungsgräben . . . . . 43
Ist der Feldhase Nutztier oder Kulturschädling? 45
Die Obstkultur in der gefürsteten Grafschaft Görz-Gradiska . . . . . 57
Der Wert der Honigbiene als Befruchtungsvermittler . . . . . 62
Verkehr mit Obst . . . . . 70
Zu Artikel: „Ist der Feldhase Nutztier oder Kulturschädling?“ . . . . . 71
Zur Frage der Obstmoststeuer . . . . . 86
Festsetzung von Höchstpreisen für frische Äpfel, Birnen, Zwetschken und Pflaumen 1918 . 88
Giftige und eßbare Beeren . . . . . 90a
Sortenverzeichnis . . . . . 108
Die Pflege der Grasnarbe im Obstgarten . 110

Seite

Über das Pflanzen von Obstbäumen . . . 113
Schlußwort 1918 . . . . . 142
Zwergunterlage oder Wildlingsunterlage . . 128
Die Erzeugung von Marmelade 1918/19 . 130

## Rundschau.

Ernennung . . . . . 17
Zeitgemäße Maßnahmen beim Umpfropfen älterer Obstbäume . . . . . 17
Die Fruchtbarkeit der Obstbäume . . . . . 17
Wildschaden . . . . . 17
Lindenbast . . . . . 47
N.-ö. Baumwärter und Übernahme der Arbeiten über Pflanzung und Pflege der Obstbäume durch dieselben . . . . . 47
Frühjahrsversand von Obstbäumchen und Waldsetzlingen . . . . . 48
Wetterbeobachtungen . . . . . 74
Personalnachrichten . . . . . 74
Höchstpreise für Obstwein und Obstmost in der Schweiz . . . . . 74
Das steirische Obstsyndikat aufgelöst . . . . 74
Schutz vor Wildschaden . . . . . 134
Aufhebung der staatlichen Bewirtschaftung von frischen Äpfeln und Birnen . . . . 134

## Österreichische Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.

Bericht über die Sektionssitzung am 7. Dezember 1917 . . . . . 18
Eine noch wenig bekannte Form der Kernobstfäule . . . . . 19
Beitrag zur Bekämpfung der Blutlaus . . 19
Pflanzenschutzliche Arbeiten im Obstgarten im Jänner und Februar . . . . . 22
Zur Baumweißlingsbekämpfung . . . . . 49
Die Bedeutung einer richtigen Sortenwahl vom pflanzenschutzlichen Standpunkte aus 49
Pflanzenschutzliche Arbeiten in den Monaten März und April . . . . . 50
Einige zeitgemäße Forderungen im Pflanzenschutz I . . . . . 78
Enthebung der fachlich gebildeten Arbeitskräfte für die Baumschulen . . . . . 80
Bericht über die Baumschulinteressenten „VIII. Sektion für Baumschulwesen“ 16. V. 1918 . . . . . 80
Stand der Obstkulturen am 1. Juni 1918 . 81
Pflanzenschutzliche Arbeiten in den Monaten Mai und Juni . . . . . 82


Digitized by Google

Seite

Etagenentfernung . . . . . 90
Festsetzung der Preise für Baumschulartikel 90
Giftige und eßbare Beeren . . . . . 90a
Obstkerne . . . . . 91
Einige zeitgemäße Forderungen im Pflanzenschutz II . . . . . 92
Einfluß der Veredlungsunterlage auf die Tragbarkeit der Bäume . . . . . 135
Zur Kenntnis . . . . . 134
Der pflanzenschutzliche Stand der Obstkulturen in der bisherigen Vegetationszeit des Jahres 1918 . . . . . 93
Pflanzenschutzliche Arbeiten in den Monaten Juli, August und September . . . . . 94
Stand der Obstkulturen am 1. Juli 1918 . 95
Pflanzenschutzmittel-Beschaffung . . . . . 116
Der pflanzenschutzliche Stand der Obstkulturen in den Monaten Juni und Juli . . . . 118
Pflanzenschutzliche Arbeiten in den Monaten Oktober, November und Dezember . . . 118

## Rundschau.

Seite . . . . . 51, 52, 83, 94, 118

## Mitteilungen des Landesobstbauvereines für Niederösterreich.

An die P. T. Mitglieder des Landesobstbauvereines für Niederösterreich . . . . . 23
Tätigkeitsbericht für das Jahr 1917 . . . 24
Franz von Schaumann † . . . . . 27
Der Obstbestimmungstag am 3. XII. 1917 . 27
Gesuche um Pflanzenmaterialien für Schulgärten . . . . . 27
Bericht über die Ausschußsitzung vom 8. Jänner 1918 . . . . . 28
Die Abgabe von Edelreisern . . . . . 29
Subventionierte Abgabe von Obstbüchern . 29
Empfehlenswerte Obstsorten . . . . . 29
Einladung zur Hauptversammlung am 4. April 1918 . . . . . 52
Bericht über die Ausschußsitzung vom 28. Februar 1918 . . . . . 53
Subventionierte Abgabe von Obstbüchern . 53
An die Herren Bewerber von Pflanzenmaterialien . . . . . 53
Rechnungsabschluß für 1917 . . . . . 54
Zur Frage der Abgabe von Einsiedezucker 1918 . . . . . 75
Zur Bekämpfung der Obstbaumschädlinge . 75
Bericht über die Hauptversammlung am 4. April 1918 . . . . . 76
Bericht über die Ausschußsitzung vom 14. Mai 1918 . . . . . 76
Wirkung von Hefenährsalzen in schlecht gährenden Obstsäften . . . . . 77
Die Sliwowitzbrennerei in Serbien vor dem Kriege . . . . . 77
Die Erzeugung von Branntwein aus Wein und Obstmost . . . . . 79
Kriegswirtschaftliche Verfügungen auf dem Gebiete der Gemüse- und Obstversorgung 78
Präsident Hugo M. Müller . . . . . 96
Pomologische Exkursion . . . . . 96
Wanderversammlung am 25. VIII. 1918 . . 119
Zur Schädlingsbekämpfungsfrage . . . . . 119
Bericht über die Ausschußsitzung vom 8. Oktober 1918 . . . . . 119
An die P. T. Herren Vertrauensmänner . . 120
Branntweinerzeugnng . . . . . 120
Verkehr mit Roßkastanien und Eicheln . . 120
Bekämpfet den Frostspanner! . . . . . 120
Zweite Pomologische Exkursion . . . . . 121
An die Mitglieder und Obstbauinteressen . 139
Bericht über die Ausschußsitzung am 6. November . . . . . 140
Obstbestimmungstag . . . . . 140

## Steiermärkischer Obstbauverein.

Jahresbericht für die Vereinsjahre 1915—1917 121

## Fragekasten.

Seite . . . . . 17, 84

84027

Digitized by Google

# Schlußwort 1918.

Mit dieser Nummer beschließen wir den 16. Jahrgang unserer Zeitschrift. Es ist wohl nicht notwendig, den freundlichen Lesern die Schwierigkeiten, welche sich aus der Papierknappheit, Steigerung der Druckkosten ins Unermeßliche und schließlich durch den Besitzwechsel der Druckerei entgegenstellten, zu betonen. Hoffen wir, daß mit dem Jahresschlusse in diesen Hindernissen eine Milderung eintritt und die Zukunft, sowohl unserer Fachzeitschrift, als auch dem heimatlichen Obstbaue, eine gedeihliche Fortentwicklung bringt.

Wir haben zu wenig Obst, zu viel schlechte, unfruchtbare Sorten. Die meisten Bäume vermissen eine sorgfältige Pflege. Die Schädlinge vernichten uns vielfach den Ertrag und die Ernte selbst findet noch nicht allgemein die rationelle Verwertung. Hier muß Wandel geschaffen werden! Bepflanzen wir alle leerstehenden Plätze, Straßen, Wasserläufe, Wiesen- und Feldränder, pfropfen wir um oder ergänzen wir die vielen tausend Bäume, die heute unfruchtbare, minderwertige Sorten tragen, führen wir Düngung und Baumpflege ein, schützen wir die Bäume vor Schädlingen und Krankheiten und unterstützen wir jedwede Art der Obstverwertung: so wird es uns an Obst nicht fehlen!

Ob Frischobst, ob Obstwein, Marmelade, Trockenobst, Obstsaft, Dunstobst, stets werden diese Produkte dankbare Abnehmer finden, dem Produzenten lohnende Einnahmen bringen, in der Gesamtheit aber zur wirtschaftlichen Stärkung des Staates beitragen.

Im nächsten Jahre wird die Zeitschrift bemüht sein, die Obstbauinteressen zu vertreten und wenn es das Auskommen nur halbwegs gestattet, auch häufiger erscheinen.

Mit der Bitte um treues Ausharren und Anwerben neuer Freunde aus der Schar der Heimgekehrten, wünscht allen Lesern

fröhliche Weihnachten

der Herausgeber.

---

Digitized by Google

Jahrgang XVI. Jänner-Februar 1918. Nummer 1/2.

# Der Obstzüchter

## Zeitschrift

für die

## Gesamtinteressen des Obstbaues.

## Organ

der Österr. Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft, der Vereinigung österreichischer Baumschulenbesitzer, des Landesobstbauvereines für Niederösterreich, des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen, des Steiermärkischen Obstbauvereines und des Lavanttaler Obstbauvereines in Wolfsberg.

Herausgegeben und redigiert von

**Josef Löschnig**

n.-ö. Landesobstbauinspektor in Wien, I., Herrengasse 13.

Administration: Wien, XVIII., Ruhrhofergasse 12.

**Inhalt:** 1918. — Brünnerlinge. — Förderung der Obsternte 1918. — Neue Höchstpreise für Aepfel. — J. Löschnig: Einheitliche deutsche Benennung der Obstsorten. — **Rundschau.** Ernennung. — Zeitgemäße Maßnahmen beim Umpfropfen älterer Obstbäume. — Die Fruchtbarkeit der Obstbäume. — Wildschaden. — **Fragekasten.** — **Oesterreichische Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.** Bericht über die Sektionssitzung vom 7. Dezember 1917. — Eine noch wenig bekannte Form der Kernobstfäule. — Beitrag zur Bekämpfung der Blutlaus. — Pflanzenschutzliche Arbeiten im Obstgarten im Jänner und Februar. — **Mitteilungen des Landesobstbauvereines für Niederösterreich.** An die Mitglieder. — Tätigkeitsbericht für das Jahr 1917. — Franz v. Schaumann †. — Der Obstsortenbestimmungstag. — Gesuche um Pflanzmaterialien für Schulgärten. — Bericht über die Ausschußsitzung vom 8. Jänner 1918. — Die Abgabe von Edelreisern. — Subventionierte Abgabe von Obstbüchern. — „Empfehlenswerte Obstsorten".

Erscheint am 10. jeden Monats. Preis pro Jahrgang 7 Kronen = 7 Mark.

Mitglieder oben verzeichneter Vereine beziehen den „Obstzüchter" als Vereinsgabe.

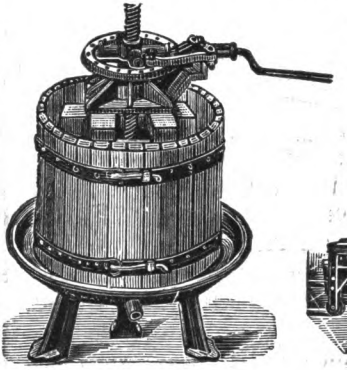
Digitized by Google

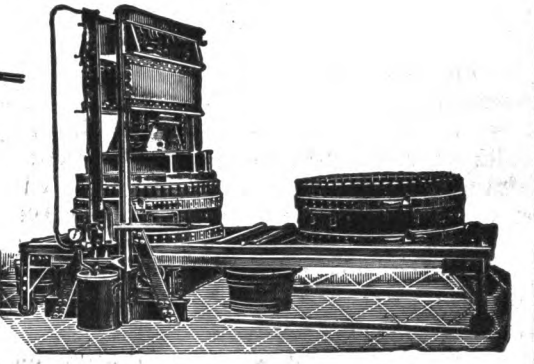
# PH. MAYFARTH & Co.

## Wien, II., Taborstraße 71

**Fabriken landwirtschaftlicher und gewerblicher Maschinen, Eisengießerei**

fabrizieren und liefern





**Wein- und Obstpressen**

**Hydraulische Pressen**

**Hydraulische Preßpumpen**

**Obstmühlen, Traubenmühlen**

**Mostereianlagen**

**Pressen für die Industrie**

**Stroh- und Heupressen**

**Stabile und fahrbare Benzinmotore**

**Motordreschmaschinen**

**Pflüge, Eggen, Saemaschinen**

**Gras- und Getreidemäher**

**Heuwender, Heurechen**

**Hand- u. Göpeldreschmaschinen**

**Futterbereitungsmaschinen**

**Häcksler, Rübenschneider, Schrotmühlen, Futterdämpfer**

**Milchseparatoren**

**Illustrierter Katalog Nr. 1304 gratis und franko.**

Ausgezeichnet mit über 700 goldenen und silbernen Medaillen.

Digitized by Google

# Der Obstzüchter.

Jänner-Februar 1918. Nr. 1/2.

Motto: Der Krieg hat viele schlummernde Kräfte erweckt, die nach Betätigung suchen und sich auch dem Obstbaue zuwenden: mögen sie gut ausgenützt, zur Verbreitung und Vervollkommnung der Obstkultur beitragen. J. L.

## 1918.

Ein neues Jahr und neues Hoffen sind eingezogen! Es hat den Anschein, als wenn der heißersehnte Friede langsam, von Osten aus, seinen Einzug über die Ruinen des Krieges vollziehen wollte. Nur langsam will sich vollenden, was plötzlich über uns hereinbrach und nur langsam kann die Menschheit aus der Aufrüttelung zur Ruhe kommen. Auch die wirtschaftlichen Folgen des Krieges werden noch lange nachwirken; hier befruchten, dort hemmen, doch überall neue Anregungen geben und anspannende Arbeit verlangen.

In obstbaulicher Beziehung ist ein großer Aufschwung zu erwarten, vorausgesetzt, daß wir der Größe der Zeit Gehör geben und unsere volle Kraft der Fortentwicklung der Obstkultur widmen. Das Klagen nach alten Zuständen ist nicht am Platze: Mitarbeit an der Besserung der bestehenden Zustände, Zusammenwirken und Vorbereiten für die Besserung in der Zukunft sei unser Tagewerk.

„Der Obstzüchter", ein bescheidenes Glied in der Förderung der Obstkultur, will sich seiner Aufgabe bewußt, voll und ganz der guten Sache widmen. Die Schwierigkeiten, die sich der Herausgabe durch Papiermangel und die Erhöhung der Druckereipreise abermals entgegenstellen, müssen mit Unterstützung der Leser überwunden werden. Der österreichische Obstbau kann eines Sprachrohres nicht entraten. Im Dezember vorigen Jahres wurde von der Erhöhung des Bezugspreises von 2 K auf 3 K Mitteilung gemacht. Inzwischen ist eine abermalige Steigerung der Papierpreise und Druckkosten eingetreten und macht nicht nur jede Erweiterung der Zeitschrift unmöglich, sondern legt uns weitere Einschränkungen auf. Das gute Papier ist ausgegangen, schlechtes Ersatzpapier tritt an seine Stelle; der farbige Umschlag, ein bekanntes Erkennungszeichen, muß unterbleiben, der Umfang herabgesetzt werden; doch die Zeitschrift bleibt bestehen und wird das Fehlende an Aeußerlichkeiten und Umfang durch Konzentration zu ersetzen suchen.

Jenen verehrlichen Lesern, welche die Zeitschrift einbinden und für den Bezug einen größeren Betrag auslegen können, wird empfohlen, den „Obstzüchter" auf feinen Kunstdruckpapier gedruckt, zu beziehen. Der Bezugspreis des „Obstzüchters" auf Kunstdruckpapier beträgt samt Zusendung 7 K, auf gewöhnlichem Zeitungspapier, wie er in der ersten Nummer vorliegt, 3 K.



Digitized by Google

Die Mitglieder der verschiedenen Vereine müssen den Mitgliederbeitrag den Vereinen einzahlen und außerdem, wenn sie die Lieferung des „Obstzüchters" auf Kunstdruckpapier wünschen, an die Verwaltung des Blattes 4 K senden. Den Bezugsnehmern der Zeitschrift auf Kunstdruckpapier wird die erste Nummer nochmals auf dem Kunstdruckpapiere zugesendet werden. Die Bestellungen wollen mit beiliegender Karte erfolgen. Die Posterlagscheine zur Einzahlung der erhöhten Bezugsgebühr für Kunstpapierdruck werden mit der nächsten Nummer nachgesendet werden. Um unnötige Auslagen zu vermeiden, können diese Bestellungen nur bis spätestens 25. Februar 1918 angenommen werden; sonst wird der „Obstzüchter" auf gewöhnlichem Zeitungspapiere zugesendet werden.

Der Weg in die Zukunft geht über die hochentwickelte Landwirtschaft, in welcher die Obstkultur harmonisch eingeschlossen ist. Möge uns die Zukunft, mit dem begonnenen Jahre einsetzend, Lohn und Genugtuung bringen, möge die Obstkultur die Daseinsquellen verstärken, das Durchhalten erleichtern und den freundlichen Lesern Befriedigung gewähren! Der Herausgeber.

---

# Brünnerlinge.[1])

(Familie: Plattäpfel.)

## Winteräpfel.

Lokalbezeichnungen und Synonyme: Vom Brünerling, Brinnerling, Brinnerl, Brünnerl, Prinnerling, Brünner oder Brunner gibt es eine Reihe von Spielarten, die sich sowohl durch die Frucht als auch im Baume voneinander unterscheiden lassen, und zwar:

Kleiner Brünerling, wohl die älteste Spielart, ist flachrund, in der Farbe den übrigen Spielarten ähnlich, doch schwächer punktiert. Der Stiel kurz bis mittellang, die Stielhöhle stets strahlig berostet, das Kernhaus klein, geschlossen oder schwach geöffnet, Kelchröhre kurz, kegelförmig. Der Baum wird von allen Spielarten am größten, Blätter sind länglich, eiförmig, 45 : 75 mm groß, d. h. 45 mm breit und 75 mm lang.

Oberösterreichischer Brünerling, auch Landler, Zwiebelapfel, ist die derzeit verbreitetste Spielart von plattrunder bis hochausseh ender Form mit lebhafter, doch etwas lichterer Färbung als beim kleinen Brünerling. Ueber die Frucht ziehen sich flache Erhabenheiten, wobei sich bei gut entwickelten Früchten eine Kante besonders abzuheben pflegt. Der Fruchtstiel ist kurz, wollig, in glatter oder nur wenig berosteter Stielhöhle sitzend. Das Kernhaus offen, die Kammern groß und zerrissen, Kelchröhre lang gestreckt bis an das Kernhaus reichend. Der Baum hat schwach hängenden Astbau und breite, 62 : 90 mm große Blätter.

Böhmischer Brünerling, auch Großer Brünner genannt, ist die größtfrüchtigste Spielart unter den Brünerlingen. Die Frucht ist hochgebaut, von ähnlicher Färbung wie der vorige, doch mit deutlicher brauner und lichter

[1]) Aus dem Werke „Empfehlenswerte Obstsorten".

Digitized by Google

Punktierung. Der Stiel ist kurz, das Kernhaus hohlachsig, die Kammern nur schwach geöffnet, Kelchröhre lang, kegelförmig. Der Baum zeigt den kräftigsten Wuchs mit sparrigem Kronenaufbau, die Blätter sind sehr groß und breit, 70 : 100 mm groß.

Oberösterreichischer Passamaner, ist eine in Oberösterreich stark verbreitete Brünerling-Spielart. Die Frucht ist flachkugelförmig, mit flachem, über die Frucht laufenden Erhabenheiten. Die rote Färbung ist dünkler, die Punktierung rötlich oder rotumsäumt. Das Kernhaus offen, die Kammern geöffnet; Kelchröhre kurz, kegelförmig. Reift etwas früher, der Geschmack ist feiner. Die Bezeichnung Passamaner kann von dem alten Worte bas mit der Bedeutung mehr, besser als der zu der damaligen Zeit bekannte kleine Brünerling, abgeleitet werden.

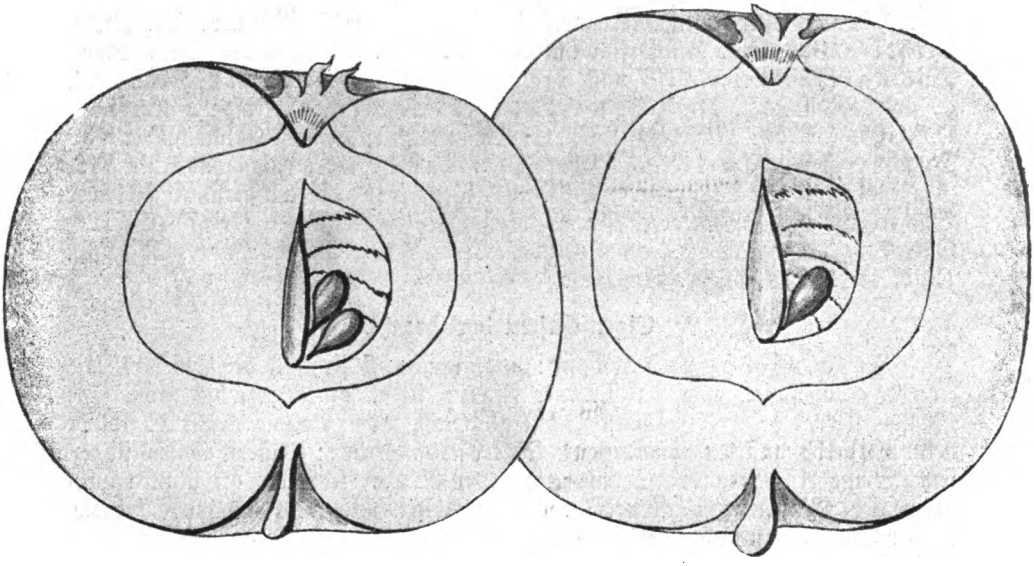


Fig. 1. Brünnerlinge (nach Kroneder)
links Oberösterreichischer Brünnerling, rechts Böhmischer Brünnerling.

Welsch-Brunner oder Brunner ist eine in Steiermark stark verbreitete Brünerling-Spielart. Die Frucht ist flach gebaut, dem Oberösterreichischen Brünerling ähnlich, mit schwachen Rostfiguren und großen Punkten in der roten Färbung bedeckt. Maler- und Mollerapfel oder Robiner ist keine Spielart, sondern als Lokalbezeichnung für den Oberösterreichischen Brünerling anzusehen. (Diese Bezeichnung findet sich häufig auch für den roten Stettiner vor.)

Die Bezeichnung Brünerling, oder nach der alten Schreibweise Brinnerling, stammt vom altdeutschen Worte bruna, d. i. glänzen, und ist auf die lebhafte rote Färbung auf dem gelben Felde zurückzuführen. Der Volksausdruck brinnend, soviel wie leuchtend, oder brinnrot, soviel wie leuchtendrot, ist noch heute im Volksmunde gebräuchlich. Mit der Stadt Brünn, Brunnen der Bründl hat die Bezeichnung keinen Zusammenhang.

Von den verschiedenen Spielarten ist der Oberösterreichische Brünerling am verbreitetsten, so daß man diesen als die Hauptsorte ansehen und zur

Digitized by Google

Beschreibung nehmen kann; die Abweichungen der Spielarten beziehen sich in erster Linie auf die Frucht und wurden bereits angegeben.

Heimat und Verbreitung: Brünerling ist eine oberösterreichische Nationalfrucht und hier seit altersher bekannt. Von Oberösterreich wurde die Sorte nach allen Richtungen verbreitet und findet sich heute, man möchte sagen in abnehmbarer Stärke nach der Größe der Entfernung von Oberösterreich in Niederösterreich, Steiermark und Kärnten, in Mähren, Vorarlberg, Südböhmen und selbst in Galizien angepflanzt. Nach Württemberg soll er nach Stoll als Ißnyer Jahrapfel oder Eisner, nach der Schweiz als Nägeliapfel oder Palmaapfel frühzeitig eingeführt worden sein; in Galizien ist er als Buchenapfel bekannt. Ist in den Normalsortimenten von Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Vorarlberg, Kärnten und Steiermark aufgenommen.

Literatur: Wolff Helmhard Freiherr v. Hochberg, Georgica curiosa (1682), Edler Prinnerling, (Kleiner Brünerling) und Passamaner; Dr. Georg Liegel (1822), S. 4, Passamaner, (1822), S. 52, Kleiner Brünerling; Dochnal (1858), Nr. 1197 nach Liegel, daher Kleiner Brünerling; Runkel, Pomolg. Monatshft., 1867, S. 289, Oberösterreichischer Brünerling; Schweizer Obstsorten (1872); Nägeliapfel (kleiner Brünerling); Illustr. Handbch. Nr. 639 Champagner (wohl der Kleine Brünerling): Lauche, Ergänzungsband Nr. 712, Großer böhmischer Brünerling; Oest.-ung. Pom. Taf. 21, als Brünner (Kleiner Brünerling) und Oberösterreichischer Brünerling; Fruchtgarten (1887), S. 126, Oberösterr. Passamaner; Normalsortiment Steiermarks, Welschbrunner. Obstzücht. 1908, S. 1, als Großer Brünner.

## Eigenschaften der Frucht.

Form, Größe und Farbe: Die Frucht ist je nach der Spielart, wie eingangs angeführt, von verschiedener Form; klein, mittelgroß bis groß. Die Schale ist bei allen Spielarten glatt, glänzend, vom Baume grünlich, später hellwachsgelb, auf der Sonnenseite lachendschön gerötet; äußerst selten finden sich geringe Anzeichen der Streifung vor, wohl aber schneidet die Röte häufig schnell ab. Punktierung ist verschieden, meist fein und nicht ins Auge fallend, in der Röte braun und zuweilen umrandet, in der Grundfarbe grau, mit lichtem Hofe. Der Kelch ist klein, wollig und geschlossen, sitzt in einer flachen, mit Fleischperlen und kleinen Falten umgebenen Stielhöhle. Der Fruchtstiel ist beim Kleinen Brünerling mittellang bei den übrigen Spielarten kurz, die Stielhöhle mehr oder weniger berostet.

Das Fruchtfleisch und der Geschmack: Das Fruchtfleisch ist weiß, mit gelblichem Schimmer, fest, in der Vollreife schwach mürbe, saftreich. Der Geschmack je nach der Spielart mehr oder weniger angenehm süßsäuerlich, zwar ohne besonderes Aroma, doch erfrischend.

Reifezeit: Reift November bis März, verlangt eine späte Ernte und läßt sich leicht, ohne zu welken, bis in das Frühjahr aufbewahren; beim Lagern erleidet er einen Gewichtsverlust von nur 5 bis 6%.

Besondere Merkmale: Die Frucht ist an der lebhaften Färbung, der Baum an den großen Blättern und an dem hängenden Kronenaufbau zu erkennnen; die Erkennungsmerkmale der einzelnen Spielarten sind eingangs beschrieben.

Gute Eigenschaften: Die große Haltbarkeit und das schöne Aussehen der Früchte.

Schlechte Eigenschaften: Mindere Qualität der Frucht.

Digitized by Google

## Eigenschaften des Baumes.

Wuchs: Der Baum zeigt kräftiges Wachstum. In der Baumschule bildet er im ersten Jahre sehr lange Triebe von 120 bis 170 cm Länge, läßt im zweiten Jahre mit 60 bis 100 cm langen Trieben im Wachstum nach. Er bildet wenig Verstärkungstriebe, indem nur die oberen 4 bis 5 Augen auszutreiben pflegen, weshalb ein Rückschnitt bei der Stammerziehung um so notwendiger ist, als sich die Bäume leicht neigen. Auf dem bleibenden Standort setzt der Baum sein starkes Wachstum fort, bildet große, flachkugelförmige Kronen, mit hängenden Aesten, mit kurzem Fruchtholze und großen, braungestielten Blättern. — Blüte tritt spät, im dritten Viertel der Apfelblüte ein und ist widerstandsfähig gegen Witterungseinflüsse.

Ansprüche des Baumes: Der Baum verlangt zu seinem guten Gedeihen feuchten und kühlen Boden. Trockene und nasse Böden sind für ihn ungeeignet. An die Lage stellt er weniger Ansprüche, er gedeiht in allen mittleren, selbst etwas rauhen Lagen.

Tragbarkeit: Der Baum ist ein guter Träger; die Tragbarkeit setzt mittelfrüh ein, wiederholt sich alle zwei Jahre und ist außerordentlich reich.

Eignung: Brünerling ist ein ausgesprochener Baum für den landwirtschaftlichen Obstbau und zur Anpflanzung in seinem Verbreitungsgebiete auf Wiesen und Feldern zu empfehlen.

Gute Eigenschaften: Gute Tragbarkeit.

Schlechte Eigenschaften: Große Empfindlichkeit gegen Blattkrankheiten.

## Nutzungswert und Verwendung.

Eignung: Brünerling ist eine auf den Obstmärkten Süddeutschlands sehr beliebte Marktsorte, von der es noch lange keine Ueberproduktion geben wird. Die Frucht ist, wenn auch kein sehr guter Tafelapfel, so doch zum Rohgenusse, besonders aber für die Küche geeignet. Er enthält 12% Zucker, 5·5‰ Säure und 0·5‰ Gerbstoff.

### Das Sortieren und die Marktbezeichnung:

| Kabinettware | | Kistenware | | | | Faßware | | | | Marktware | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | erste | | zweite | | erste | | zweite | | | |
| Stgw. g | Stg. mm | Stgw. g | Stg. mm | Stgw. g | Stg. mm | Stgw. g | Stg. mm | Stgw. g | Stg. mm | Stgw. g | Stg. mm |
| Spielart: | | | | | | I. Qualität | | II. Qualität | | III. Qualität | |
| Kleiner Brünerling . . . . . | | | | | | — | 190 | — | 170 | | |
| Oberösterreichischer Brünerling . . . . . | | | | | | — | 220 | — | 200 | | |
| Böhmischer Brünerling . . . . . | | | | | | — | 240 | — | 220 | gemischt | |
| Welsch-Brunner . . . . . | | | | | | — | 240 | — | 220 | | |
| Oberösterreichischer Passamaner . . . . . | | | | | | — | 230 | — | 210 | | |

Stgw. = Sortiergewicht; Stg. = Sortiergröße; g = Gramm und mm = Umfang der Frucht über Stiel und Kelch gemessen.

Digitized by Google

# Förderung der Obsternte 1918.

(Pflege und Düngung der Obstbäume.)

Die große Bedeutung des Obstes als Nahrungsmittel zwingt alle Obstzüchter im eigenen sowie im Interesse der Allgemeinheit alle gegebenen Mittel anzuwenden, die kommende Obsternte, soweit es in menschlicher Kraft liegt, zu fördern.

Das Ergebnis einer Obsternte ist von den Witterungseinflüßen zweier nacheinanderfolgender Jahre und von dem guten Kulturzustande der Obstbäume abhängig. Das Vorjahr zeitigt die Fruchtanlagen in den Blütenknospen; das Erntejahr entwickelt diese zur Frucht; der gute Kulturzustand der Bäume schafft günstige Bedingungen zum Ansatze, zur Blüte und zur Entwicklung der Früchte: alle drei Faktoren zusammen bedingen reiche Obsternten.

1. Das Jahr 1917 war, als Vorjahr für die Obsternte 1918 betrachtet, trotz des reichen Obstsegens nicht ungünstig. Sonniges Wetter und geringe Niederschläge fördern den Fruchtansatz für das nächste Jahr, kühles und feuchtes Wetter das Holzwachstum. Uebereinstimmend damit ist der Fruchtansatz bei den Obstbäumen viel günstiger, als es sonst nach der reichen Ernte der Fall wäre. Selbst die weniger fruchtbaren Sorten, die nur alle 2—3 Jahre zu tragen pflegen, haben gebietweise genügenden Fruchtansatz gezeitigt.

Bei den Steinobstbäumen (Kirschen, Zwetschen, Pflaumen, Aprikosen, Pfirsichen) ist, nach dem derzeitigen Stande der Bäume zu urteilen, eine mittlere bis gute Ernte zu erwarten. Die Steinobstbäume tragen auf einjährigem Holze und dieses hat sich im Jahre 1917 infolge der Trockenheit nur schwach entwickelt.

Bei den Kernobstbäumen (Aepfel und Birnen) ist gebietweise ein sehr guter, zumeist aber ein guter bis mittlerer Fruchtansatz vorhanden. Der ungünstigste Ansatz ist wieder bei Wirtschafts- und Mostobstsorten, soweit sie im Jahre 1917 reichlich getragen haben, zu verzeichnen.

Auch das Beerenobst und Schalenobst zeigen guten Ansatz.

Am besten zeigen sich die Bäume in jenen Gegenden, in welchen die Obsternte im Jahre 1917 gering war und die Bäume, welche in diesem Jahre wenig getragen haben.

In Bezug auf den Fruchtansatz läge daher derzeit noch kein Grund vor, eine Obstmißernte zu befürchten.

2. Einen großen Einfluß auf die Obsternte 1918 übt die Witterung des laufenden Jahres. Die gute Holzreife macht zwar das Erfrieren im Winter weniger gefährlich, wohl aber sind Kälterückschläge in den Monaten März, April und die Spätfröste während der Blüte zu fürchten. Gegen diese Unbilden sind die Obstzüchter, da unter den obwaltenden Verhältnissen auf ein Räuchern oder Heizen der Obstgärten nicht gedacht werden kann, ohnmächtig. Der Frost einer einzigen Nacht kann die Blüte und den Ertrag eines ganzen Jahres vernichten.

3. Der gute Kulturzustand der Obstbäume ist für regelmäßige Obsternten unerläßlich. In Bezug auf die Baumpflege liegt die Obstkultur in vielen Gegenden infolge Leutemangel, Schwierigkeit der Materialbeschaffung, wohl auch aus Unkenntnis im argen. Man darf sich mit den Obsternten, welche die natürlichen Wachstumsverhältnisse bringen, nicht zufriedengeben, sondern muß durch regelmäßige Düngung und Pflege die vor-

Digitized by Google

handenen Fruchtansätze derart günstig beeinflussen, daß gänzliche Mißernten unterbleiben.

Die wichtigsten Arbeiten zur Förderung der Obsternte im Jahre 1918 sind: Bodenbearbeitung, Düngung, Kronenpflege und Schädlingsbekämpfung.

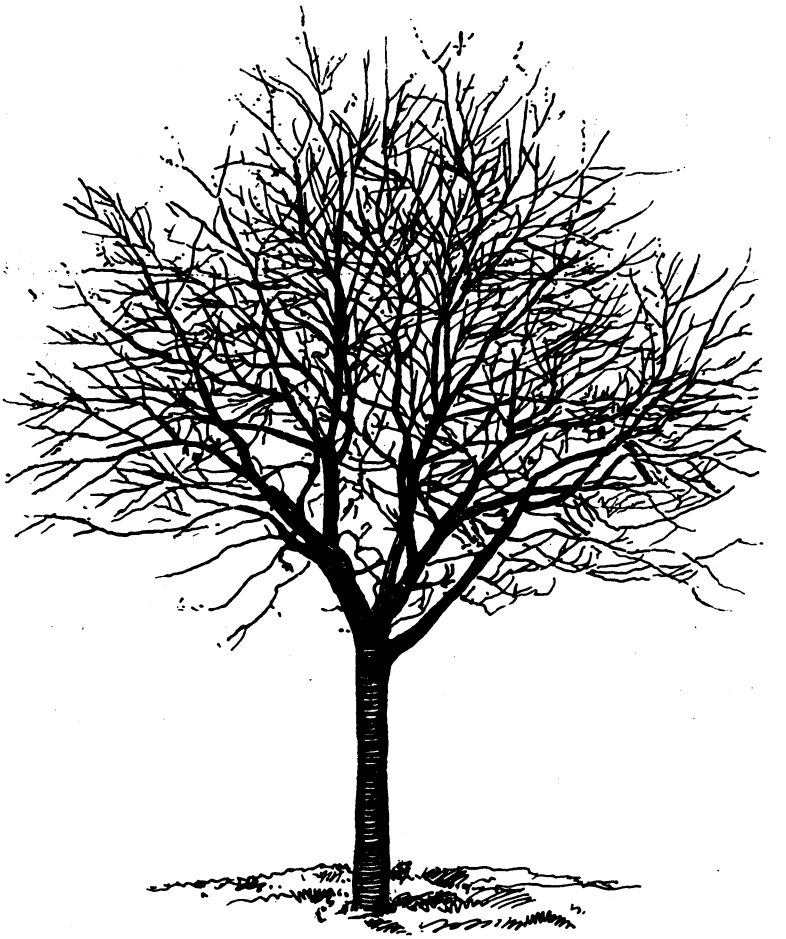


Fig. 2. Apfelhochstamm vor dem Ausputzen.

a) Der günstige Einfluß der Bodenbearbeitung unter den Bäumen tritt bei feldmäßigem und gärtnerischem Obstbaue, wo der Boden für die Unterkultur wiederholt bearbeitet wird, deutlich hervor: die Bäume tragen reich und regelmäßig. Bei Obstbäumen in Grasgärten, auf Wiesen und auf Gelegenheitsplätzen ist dagegen eine fallweise Bodenlockerung von allergrößter Bedeutung. Das in vielen Gegenden übliche Aufgraben einer kleinen Scheibe um die Stämme hat nur bei jungen Bäumen Wert; bei älteren Bäumen nützt dieses nichts, weil die Bäume mit ihren Wurzelspitzen weit über



Digitized by Google

die Scheiben hinausgewachsen sind. Bei Bäumen auf Rasenplätzen ist in allen jenen Fällen, wo das Wachstum und die Fruchtbarkeit der Bäume nachläßt, empfehlenswert, alle fünf Jahre im äußeren Drittel des Kronenumfanges die Grasnarbe zu stürzen, zu düngen und den gelockerten Bodenstreifen neu zu begrasen.

b) Regelmäßige Düngung und gleichmäßige Unterbringung des Düngers im Bereiche der Wurzeln sichert regelmäßige und reiche Ernten. Bei feldmäßigen und gärtnerischen Obstbaubetrieben zehren die Obstbäume von der Düngung, die für die Unterkulturen angewendet wird: hier kann eine besondere Düngung der Obstbäume unterbleiben. In allen Fällen dagegen, wo eine Düngung im Bereiche der Baumwurzel, sei es durch Abfallwässer oder durch Düngung von anderen Kulturpflanzen unterbleibt, müssen die Bäume für sich allein gedüngt werden.

Die Obstbäume entnehmen dem Boden auf einer Fläche von 100 m² jährlich rund 2 kg Kalk, $1^1/_2$ kg Kali, $^3/_4$ kg Stickstoff und $^1/_2$ kg Phosphorsäure, welche Stoffe durch die Düngung zugeführt werden müssen.

Zur Förderung der Obsternte 1918 kommen nur schnell wirkende und in den Bereich der Baumwurzeln leicht dringende Düngemittel in Betracht.

Jauche-Holzaschedüngung ist infolge der raschen Wirksamkeit und leichten Verteilung bis in die Tiefe der Baumwurzeln derzeit der einfachste und rationellste Obstbaumdünger. Für 100 m² Obstgartenfläche verwendet man zu einer Volldüngung 20 kg Holzasche und 200 l Jauche und führt dadurch dem Boden nachstehende Nährstoffmengen zu:

| | Kalk | Kali | Stickstoff | Phosphorsäure |
|---|---|---|---|---|
| Jauche: | 0·04 kg | 0·8 kg | 0·34 kg | 0·02 kg |
| Holzasche: | 5·00 „ | 1·2 „ | | 0·5 „ |
| Summe: | 5·04 kg | 2·0 kg | 0·34 kg | 0·52 kg |

Im Vergleiche zu der Nährstoffentnahme kann diese Düngermischung für alte, im Ertrage stehende Obstbäume, welche weniger Holz bilden und daher geringere Stickstoffmengen brauchen, schon allein als Volldünger angesehen werden. Für die Düngung der jüngeren Bäume und dort, wo man Holzwachstum anstrebt, ist es zweckmäßig, wenn man der Jauche noch rund 10 kg Hühnermist oder Abtrittdünger oder aber 2 kg schwefelsaures Ammoniak (Kunstdünger) beimischt.

Die Jauche-Holzaschedüngung wird in der Weise durchgeführt, daß man in der Kronentraufe 30 cm tiefe und 1 m voneinander entfernte Gruben mit der Schaufel aushebt, in diese die Holzasche streut und dann die mit dem Jauchenfasse zugeführte Jauche einfüllt. Stehen genügende Mengen Jauche zur Verfügung, so kann die Holzasche einfach auf den Rasen gestreut und der Boden oberflächlich mit Jauche begossen werden. Diese Obergrund- oder Rasendüngung verlangt die doppelte Düngermenge. Die Jauche muß bei der Verwendung einige Wochen alt sein und muß, wenn sie nicht durch das Regen- oder Schneewasser vermischt ist, vor dem Gebrauche vierfach verdünnt werden.

Die Jauche-Holzaschendüngung ist, sobald als es der Boden im Frühjahre zuläßt, Februar—April, und wenn möglich im Herbste November—Oktober durchzuführen.

Digitized by Google

Jeder Obstbaum, welcher nur halbwegs eine Ernte verspricht, wäre heuer mit dieser einfachen und schnellwirkenden Düngung zu versehen; die bessere Ernte wird die Mühe reichlich lohnen!

Flüssige Kunstdüngermischungen sind dort, wo es an Jauche und Holzasche mangelt, in ähnlicher Weise wie diese anzuwenden. Man nimmt auf 100 m² Obstgartenfläche:

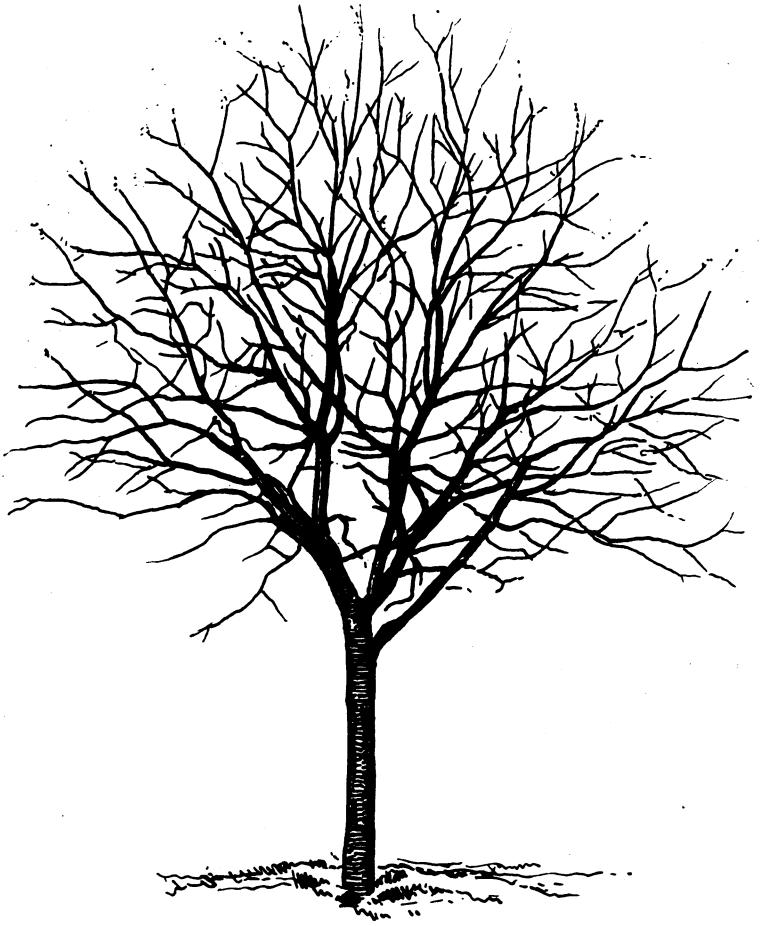


Fig. 3. Apfelhochstamm der Fig. 2 nach dem Ausputzen.

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4 | kg | Kalidüngesalz 40%[1] . . . . . | mit 1·6 kg Kali |
| 3½ | „ | schwefelsaures Ammoniak 20% . . . . | „ 0·7 „ Stickstoff |
| 4 | „ | Superphosphat 18% . . . . . | „ 0·7 „ Phosphorsäure |

Die angegebenen Kunstdüngermengen werden in 200 l Wasser in einem

[1]) Je nach dem prozentuellen Nährstoffgehalte ist die Menge zu berichtigen.



Digitized by Google

Bottich gelöst und dann in derselben Art und Weise, wie es bei der Jauche-Holzaschendüngung angeführt wurde, hinausgeführt und unter der Kronentraufe

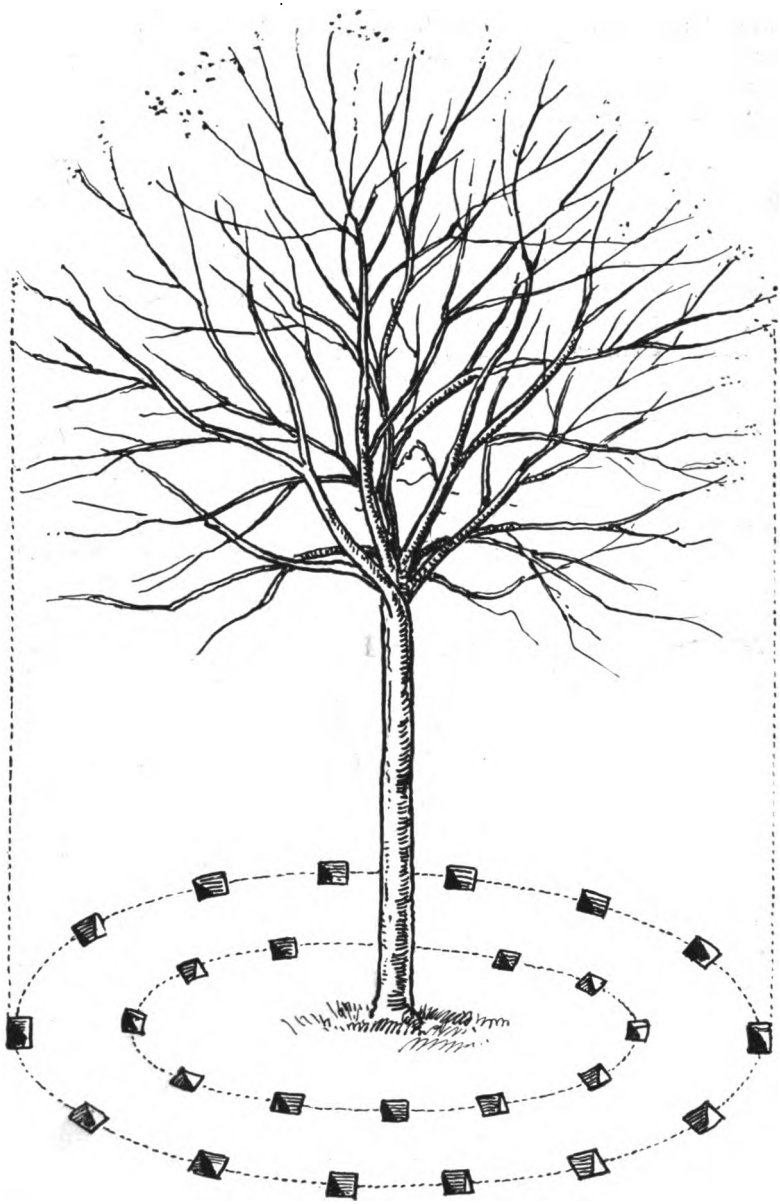


Fig. 4. Hochstamm mit Düngungslöchern.

in seichten mit der Schaufel hergestellten Gruben untergebracht oder auf die Rasenfläche ausgegossen.

Digitized by Google

Zur Vervollständigung dieser Düngung ist es zweckmäßig, alle 3 Jahre 5—10 kg gebrannten, pulverisierten Kalk unter den Bäumen aufzustreuen, einzuhacken oder einzurechnen.

Außer dem angeführten Dünger kann auch Stallmist, Kompost, die verschiedenen Abfallprodukte und Kunstdünger bei der Düngung der Obstbäume verwendet werden, doch gedüngt müssen die Bäume werden. Ohne Düngung keine befriedigende Ernte!

**Die Kronenpflege** ist im Zusammenhange mit der Bodenbearbeitung und Düngung zur Sicherung der Ernten unerläßlich. Der Obstbaum ist ein Fruchtbaum und kein Schattenbaum! Zur Ausbildung der Fruchtknospen und zur Entwicklung der Früchte ist es unerläßlich, daß Sonnenlicht in die Baumkronen eindringen kann. Dichte Baumkronen tragen nur an den äußersten, dem Sonnenlichte ausgesetzten Aesten. Das Ausputzen der Bäume, welches im wesentlichen die Kronenpflege einschließt, muß heuer gleichfalls mit besonderer Sorgfalt durchgeführt werden. Die am Wurzelhalse oder am Stamme entstandenen Triebe, Räuber genannt, zehren an der Baumkraft; sie müssen weggeschnitten werden. Die angebrochenen, dürren oder zu dicht stehenden Aeste und Aestchen müssen entfernt, manche mit Blütenknospen besetzten Teile aufgebunden werden. Das Auslichten der Kronen soll sich aber weniger auf das Wegschneiden einiger großer Aeste als vielmehr auf das Wegnehmen mehrerer schwacher Aeste erstrecken. Dadurch wird der Zweck, das Sonnenlicht in die Kronen zu bringen, ohne den Baum besonders zu stören, besser erreicht. Dichte Baumkronen sind unregelmäßige späte Träger; sie bilden eine Verschwendung an Baumkraft und bieten das Bild des unvernünftigen Obstbaues. Die Arbeiten des Ausputzens können während des ganzen Winters durchgeführt werden.

**Die Schädlingsbekämpfung** bildet gleichfalls ein wichtiges Glied der Maßnahmen zur Sicherung der Obsternte. Wenn schon der gute Ernährungszustand der Bäume und die rationelle Baumpflege eine der wirksamsten Vorbeugungsmaßregeln gegen das verheerende Auftreten der Schädlinge bedeuten, so muß man doch gewärtig sein, in besonderen Fällen gegen diese mit geeigneten Mitteln anzukämpfen. Besondere Beachtung müssen jene Schädlinge und Krankheiten erfahren, welche auf den Ertrag im heurigen Jahre direkt einwirken, das sind: der Apfelblütenstecher, welcher in einzelnen Gegenden und Jahren 50% Blüten zerstört, der Frostspanner, der sich im vergangenen Jahre stark vermehrte und die Blattkrankheiten.

Die Anwendung der Pflanzenschutzmittel kann nicht planlos erfolgen, sondern muß sich in jedem einzelnen Falle der Lebensweise der Schädlinge anpassen. Kostenlose Auskünfte erteilen in allen Fragen des Pflanzenschutzes die in den einzelnen Ländern bestellten Fachorgane und die k. k. Pflanzenschutzstation in Wien, II., Trunnerstraße 1.

* * *

Mögen vorstehende Ausführungen in allen Obstzüchterkreisen entsprechende Beachtung finden und zur Förderung der Obsternte 1918 beitragen und mögen sie die Erkenntnis verbreiten, daß es ohne Baumpflege und Düngung keine regelmäßigen Obsternten gibt.

Digitized by Google

# Neue Höchstpreise für Aepfel.

Beim Verkaufe von sortierter Ware durch den Erzeuger ab Verladestation zum bahnämtlich festgestellten Gewichte oder auf den Märkten, insoweit dieser Verkauf nicht in der Form des Kleinhandels, das ist in Mengen von unter 5 kg an den Verbraucher erfolgt, oder an Verarbeiter oder Kleinhändler auch außerhalb der Märkte dürfen die nachstehenden Höchstpreise nicht überschritten werden:

1. Für Früchte ohne Fehler und Beschädigungen, wie starke Druckflecke, Wurmstich, Mißgestaltung, Pilzbefall, nicht genügende Baumreife (in Kisten, Körben, Fässern oder lose), und zwar:

a) Für Tafeläpfel, das sind fehlerlose und unbeschädigte Früchte der vom Amte für Volksernährung bestimmten und von den politischen Bezirksbehörden verlautbarten Sorten in der Zeit:

| | | |
|---|---|---|
| bis 31. Jänner 1918 | K | 90.— |
| bis 28. Februar 1918 | „ | 95.— |
| vom 1. März 1918 | „ | 105.— |

b) für Tischäpfel, das sind fehlerlose und unbeschädigte Früchte der Sorten: Steirischer Maschanzker, Brünnerling (Brunner), Haslinger, Rheinischer Krummstiel, in der Zeit:

| | | |
|---|---|---|
| bis 31. Jänner 1918 | K | 75.— |
| bis 28. Februar 1918 | „ | 80.— |
| vom 1. März 1918 | „ | 90.— |

2. Für Wirtschaftsäpfel (einschließlich der gewöhnlichen Mus-, Kompott- und Strudeläpfel), handgepflückt, sortiert, in Fässern oder lose, in der Zeit:

| | | |
|---|---|---|
| bis 31. Jänner 1918 | K | 60.— |
| bis 28. Februar 1918 | „ | 65.— |
| vom 1. März 1918 | „ | 75.— |

3. Für Mostäpfel, das sind die regelmäßig zur Apfelweinerzeugung verwendeten Sorten . . . . . K 25.—

Diese Preise verstehen sich für 100 kg gesunde, marktfähige Ware ohne Verpackung. Sie schließen auch die Kosten der Zufuhr zur Verladestation, zum Markte oder zur Betriebsstätte des Verarbeiters, beziehungsweise zum Verkaufsladen des Kleinhändlers in sich.

Beim Verkaufe von Tafel- und Tischäpfeln, deren Beschaffenheit nicht den unter 1 angeführten Bedingungen entspricht, also von Tafel- und Tischäpfeln mit starken Druckflecken, Wurmstich, Mißgestaltung, Pilzbefall, nicht genügender Baumreife, ermäßigt sich der Höchstpreis um 20%.

## Großhandelspreise.

Beim Verkaufe von Aepfeln inländischer Herkunft dürfen die nachstehenden Höchstpreise nicht überschritten werden:

Digitized by Google

| Beim Verkaufe von | In der Zeit | Ab Verladestation | Auf den Märkten oder an Verarbeiter oder Kleinhändler auch außerhalb der Märkte |
|---|---|---|---|
| | | Kronen | |
| Tafeläpfeln (§ 2, Punkt 1 a) | bis 31. Jänner | 90 | 115 |
| | bis 28. Februar | 95 | 119 |
| | vom 1. März | 105 | 129 |
| Tischäpfeln (§ 2, Punkt 1 b) | bis 31. Jänner | 75 | 98 |
| | bis 28. Februar | 80 | 103 |
| | vom 1. März | 90 | 113 |
| Wirtschaftsäpfeln (§ 2, Punkt 2) | bis 31. Jänner | 60 | 82 |
| | bis 28. Februar | 65 | 87 |
| | vom 1. März | 75 | 97 |
| Mostäpfeln (§ 2, Punkt 3) | | 25 | 38 |

Die Preise verstehen sich für 100 kg gesunde, marktfähige Ware, beim Verkauf ab Verladestation ohne Verpackung. Sie schließen auch die Kosten des Transportes und der Zufuhr zum Markt oder zur Betriebsstätte des Verarbeiters (Verkaufsladen des Kleinhändlers), beziehungsweise beim Verkauf ab Verladestation die Kosten der Zufuhren zu dieser in sich.

Beim Verkaufe von Tafel- und Tischäpfeln, deren Beschaffenheit nicht den im § 2, Punkt 1, angeführten Bedingungen entspricht, also von Tafel- und Tischäpfeln mit starken Druckflecken, Wurmstich, Mißgestaltung, Pilzbefall, nicht genügender Baumreife, ermäßigt sich der Höchstpreis um 20%.

## Luxusobst.

Die in dieser Verordnung oder auf Grund derselben festgesetzten Höchstpreise gelten nicht nur für sogenanntes Luxusobst, das sind ausgesuchte, tadellose besonders große Früchte folgender Aepfelsorten:

Ananas Reinette, Cox Orangen Reinette, Edelböhmer, Edelroter, Gelber Bellefleur, Gravensteiner, Kalvill, Kanada Reinette, Köstlicher von Zallinger, Köstlichster, London Pepping, Mantuaner, Punschäpfel, Roter und Weißer Rosmarin, Schöner von Boskoop, Spitzlederer.

Beim Verkaufe von mittelgroßen guten oder von nur mit Schönheitsfehlern behafteten Früchten dieser Sorten (insbesondere in den handelsüblichen Packungen I b und II Kistenware) gelten für 100 kg folgende Höchstpreise:

a) ab Verladestation . . . . . K 120.—
b) auf den Märkten oder bei Zustellung zum Verkaufsladen des Kleinhändlers . . . . . „ 145.—

Digitized by Google

Beim Verkaufe von Früchten dieser Sorten, die mit Fehlern, wie starken Druckflecken, Wurmstich, Mißgestaltung, Pilzbefall, nicht genügender Baumreife, behaftet sind, gelten folgende Höchstpreise für 100 kg:

a) ab Verladestation . . . . . K 90.—
b) auf den Märkten oder bei Zustellung zum Verkaufsladen des Kleinhändlers . . . . . „ 115.—

## Kleinhandelspreise.

| Aepfelgattung | In der Zeit | Im Gemeindegebiete von Wien | | Im Gebiete der Stadtgemeinden Baden, Mödling, St. Pölten und Wiener-Neustadt sowie in den Gemeinden der Gerichtsbezirke Liesing und Purkersdorf | In allen übrigen Gemeinden |
|---|---|---|---|---|---|
| | | beim Verkaufe auf Märkten | beim Verkaufe außerhalb der Märkte | | |
| | | Kronen | | | |
| 1. Tafeläpfel (fehlerlose und unbeschädigte Früchte der von den politischen Bezirksbehörden als Tafeläpfel verlautbarten Sorten in Kisten, Körben, Fässern oder lose) | bis 31. Jänner | 1.46 | 1.50 | 1.50 | 1.36 |
| | bis 28. Februar | 1.50 | 1.54 | 1.54 | 1.40 |
| | vom 1. März | 1.60 | 1.64 | 1.64 | 1.50 |
| 2. Tischäpfel (fehlerlose und unbeschädigte Früchte der Sorten: Steirischer Maschanzker, Brünnerling [Brünner], Haslinger, Rheinischer Krummstiel in Kisten, Körben, Fässern oder lose) | bis 31. Jänner | 1.24 | 1.28 | 1.28 | 1.14 |
| | bis 28. Februar | 1.29 | 1.33 | 1.33 | 1.19 |
| | ab 1. März | 1.39 | 1.43 | 1.43 | 1.29 |
| 3. Wirtschaftsäpfel (einschließlich der gewöhnlichen Mus-, Kompott- und Strudeläpfel, handgepflückt, sortiert, in Fässern oder lose) | bis 31. Jänner | 1.02 | 1.06 | 1.06 | —.92 |
| | bis 28. Februar | 1.07 | 1.11 | 1.11 | —.97 |
| | ab 1. März | 1.17 | 1.21 | 1.21 | 1.07 |
| 4. Mostäpfel | — | —.52 | —.56 | —.56 | —.46 |

Diese Preise verstehen sich für 1 kg gesunde, marktfähige Ware.

Beim Verkaufe von Tafel- und Tischäpfeln, deren Beschaffenheit nicht den unter 1 und 2 angeführten Bedingungen entspricht, also von Tafel- und Tischäpfeln mit starken Druckflecken, Wurmstich, Mißgestaltung, Pilzbefall, nicht genügender Baumreife, ermäßigt sich der Höchstpreis um 20%.

Diese Verordnung vom 22. Juli 1917, R.-G.-Bl. Nr. 303, betreffend die Festsetzung von Höchstpreisen für frische Aepfel, tritt außer Wirksamkeit.

Digitized by Google

# Einheitliche deutsche Benennung der Obstsorten.

Von Josef Löschnig.

Die richtige Sprech- und Schreibweise der Obstsorten gehört zum guten Ton in obstbaulichen Fachkreisen. Gerade jetzt während des Krieges tritt die Bedeutung des Volkstums in den Vordergrund, läßt der Hang am Fremdländischen nach und dürfte für die Wendung in der Benennung der Obstsorten der günstige Zeitpunkt sein. Wie einfach haben es die Engländer und Franzosen, welche jede eingeführte Sorte sofort nationalisieren und zumeist unter ihren eigenen Bezeichnungen in den Verkehr bringen. Uebernehmen sie jedoch einmal eine Benennung, so bleibt die Schreibweise wohl bestehen, doch die Aussprache wird nach den Sprachregeln ihrer Grammatik angewendet. Landsberger Reinette heißt französisch Reinette de Landsberg (sprich Lansber), wir sind entgegenkommender und benennen die Birne Docteur Jules Guyot, Doktor Julius Guyot und sprechen das letzte Wort französisch Gwijó aus.

Sehen wir doch von diesem Entgegenkommen ab, so ist es zumindest nicht notwendig, bei Sorten mit guten deutschen Bezeichnungen fremdländische Benennungen zu gebrauchen. Die Absicht, dadurch zu glänzen, schlägt durch unrichtige Schreibweise oder schlechte Aussprache in das Gegenteil um: man verliert das Vertrauen.

Vor mir liegt der Katalog einer größeren Baumschule, aus welchem ich nachstehend einige Beispiele für unglücklich gewählte Sortenbenennungen entnehme. Als Belle de Beury, statt, wenn schon eine französische Lokalbezeichnung als Hauptname genommen werden muß, Belle de Berry, wird die vielfach verbreitete Pastorenbirne bezeichnet. In Frankreich heißt die Pastorenbirne Poire de Curé (Pfarrersbirne) oder Belle Andréane (Schöne Andreane); in Oesterreich und in Deutschland kennt man sie aber nur als Pastorenbirne. Als Curé kennt man sie wohl auch noch, doch als Belle de Beury dürfte sie wenigen bekannt sein.

Bonne d'Ezee kann gut deutsch Gute von Ezee, Bergamotte Espérence, Esperens Bergamotte heißen. Rouge de Mai de Brigg, heißt kurz Briggs roter Maipfirsich.

Die Bezeichnung für eine schwarze Johannisbeere, Cassier noir, ist vollkommen verunglückt. Schwarze Johannisbeeren in ihrer Gesamtheit werden in Frankreich Cassis genannt; so heißt auch der aus ihnen bereitete Likör. Aus Cassis entstand Cassier und erhielt noch zum Ueberflusse ein noir (schwarz) angehängt. Die Benennung Schwarze Johannisbeere oder Gewöhnliche schwarze Johannisbeere wäre doch verständlicher.

Die Oesterreichische Obstbau- und Pomologengesellschaft hat schon im Jahre 1914 eingehende Beratungen in Bezug auf die Benennung der Obstsorten und Schreibweise der Sortenbezeichnungen[1]) abgehalten. Nach längerer eingehender Beratung wurden für die einheitliche Benennung der Obstsorten nachstehende Regeln aufgestellt:

---

[1]) Die Beratungen fanden unter dem Vorsitze des Obmannstellvertreters der Sektion „Spezielle Pomologie", Obstbauinspektors J. Löschnig statt. An denselben nahm auch der Vertreter des k. k. Schulbücherverlages Herr k. k. Regierungsrat J. Sölch teil.

Digitized by Google

**1. Bei Sortenbezeichnungen, die von Eigennamen abgeleitet werden, ist die Schreibweise dieser Eigennamen unverändert beizubehalten, zum Beispiel Cellini, Clairgeau. (Wegen Benennung mit Eigennamen siehe Punkt 3.) Bei Benennungen der Obstsorten nach Orten werden diese Ortsnamen getrennt von den Namen des Obstes, also auch ohne Bindestrich geschrieben, zum Beispiel Champagner Reinette, Landsberger Reinette.**

Die Schreibweise der Eigennamen ist an keine sprachlichen Regeln gebunden: man muß sich dieselbe einfach merken. Bismarck und Oberdieck müssen mit ck, Clapps Liebling nach Thaddäus Clapp und Colomas Herbstbutterbirne nach Graf Coloma benannt, mit C geschrieben werden.

**2. Benennungen nach Fruchteigenschaften oder Ergänzungen von Eigennamen können dem Sprachgebrauche angepaßt werden, zum Beispiel Notaire Lepin — Notar Lepin, Early Rivers — Rivers Frühpfirsich, Eigenschafts- und Reifebezeichnungen werden mit dem Grundworte zusammengeschrieben, zum Beispiel Muskatreinette, Edelreinette, Edelcraffane, Roter Herbstkalvill, Grüne Sommermagdalene.**

Die fremdsprachlichen Benennungen sind somit, soweit sie die Fruchteigenschaften oder Ergänzungen zu den Eigennamen betreffen, zu übersetzen und dem Sprachgebrauche angepaßt, zu verwenden. Belle = Schöne, Bonne = Gute, Président = Präsident, Duke = Herzog, The Queen = Königin(apfel), Transparente = Durchsichtiger, Charles = Karl, Jeanne d'Arc = Johanna von Orleans, Professeur = Professor, werden wohl vollen Ersatz für das Fremdländische bieten. Auch Reine = Königin, Madame = Frau, lassen sich gut deutsch ausdrücken.

**3. Geht ein Personenname, durch den eine Obstsorte bezeichnet wird, auf einen S-laut oder X-laut aus, so wird der Wesfall durch das Auslassungszeichen (Apostroph) kenntlich gemacht, zum Beispiel Fraß' Sommerkalvill, Cox' Orangenreinette. Ohne diese Auslassungszeichen schreibt man aber zum Beispiel Diels Butterbirne, Baumanns Reinette, Boscs Flaschenbirne usw. Wenn bei der Bildung von Eigenschaftswörtern aus Eigennamen (Personen- oder Ortsnamen) das i in der Endung isch ausfällt, so ist das Auslassungszeichen nicht erforderlich. Man schreibt daher zum Beispiel nicht Weiler'sche, sondern Weilersche Mostbirne, nicht Trier'scher, sondern Trierscher Weinapfel.**

Uebereinstimmend mit der deutschen Rechtschreibung sind die Auslassungszeichen bis auf den oben angeführten Fall, was ja bei nur wenigen Sorten zutrifft, wegzulassen.

**4. Ein Bindestrich (-) wird nach der amtlichen Rechtschreibung nur bei besonders schwer übersichtlichen Zusammensetzungen gesetzt. Bei Benennungen von Obstsorten wird er daher in den meisten Fällen entbehrt werden können, zum Beispiel Edelreinette, Wintergoldparmäne.**

Die Weglassung des Bindestriches bedeutet abermals eine Vereinfachung der Schreibweise.

**5. Bei Benennungen einer Sorte mit mehreren Eigenschaftswörtern, zum Beispiel Große schwarze Knorpelkirsche, wird auch im Zusammenhange das erste Eigenschaftswort groß, die folgenden klein geschrieben; Beistriche zwischen den Eigenschaftswörtern entfallen, zum Beispiel das Ernteergebnis der Großen schwarzen Knorpelkirsche.**

Digitized by Google

Der Name einer Obstsorte ist ein Eigenname und muß, wie auch die Benennung zusammengesetzt ist, mit einem großen Buchstaben beginnen.

Die aufgestellten, der amtlichen Rechtschreibung angepaßten Schreibregeln lassen sich leicht merken und verdienen jedenfalls Beachtung. Warum soll in der Sprache wohltuenden Klängen versagt bleiben, zu nennen, was dem Kinde und Greise als köstliche Frucht das Leben verschönt?

Zum Schlusse werden die Baumschulenbesitzer, Körperschaften und Vereine, welche Sortenverzeichnisse aus irgend welchem Anlasse herausgeben, aufmerksam gemacht, daß die Oesterreichische Obstbau- und Pomologengesellschaft, Wien I., Herrengasse 13, die Durchsicht derselben bezüglich der richtigen Schreibweise kostenlos vornimmt.

## Rundschau.

**Ernennung.** Se. Majestät der Kaiser hat den k. k. Oberinspektor Maximilian **Ripper**, Leiter der landwirtschaftlich-chemischen Versuchsstation Görz, derzeit Linz, zum Direktor dieser Anstalt ernannt. — Otto **Brüders**, Fachlehrer an der Landesweinbauschule in Marburg, erhielt das Kriegskreuz für Zivildienste, als Anerkennung seiner Bestrebungen zur Hebung des Gemüsebaues in Steiermark.

**Zeitgemäße Maßnahmen beim Umpfropfen älterer Obstbäume.** Von Franz **Schönberg**. Preis 1 Mark. Es behandelt in ausführlicher Weise die wichtige Frage des Umpfropfens und kann Interessenten bestens empfohlen werden. J. L.

**Die Fruchtbarkeit der Obstbäume,** ihre physiologischen Ursachen und ihre Einleitung auf künstlichem Wege. Von Walter **Poenicke**. Mit 32 Abbildungen, zweite, neubearbeitete und erweiterte Auflage. Das in der Verlagsbuchhandlung Eugen **Ulmer** in Stuttgart erschienene Büchlein ist eine ungemein interessante Erscheinung auf dem Büchermarkte. **Poenicke** hat sich mit seiner Einführung des Fruchtgürtels, wozu die genannte Schrift die wissenschaftliche Begründung, erhärtet durch praktische Beispiele und Versuche, gibt, große Verdienste erworben. Gerade in der Jetztzeit, wo alles nach dem Ertrage ruft, verdient diese Schrift die allergrößte Beachtung und Verbreitung. J. L.

**Wildschaden.** Jeder Grundbesitzer kann sich gegen Wildschaden schützen, kann aber in Niederösterreich, Steiermark, Krain, Galizien, Görz-Gradiska, Kärnten, Mähren, Oberösterreich, Triest, Vorarlberg für Wildschäden in Gemüsegärten, Baumschulen u. dgl. nur dann Ersatz verlangen, wenn dieselben entstanden sind, obwohl der Besitzer solche Vorkehrungen getroffen hat, die gewöhnlich einen Wildschaden zu verhüten geeignet sind. Erhebung und Entscheidung über den Wildschaden erfolgt durch die k. k. Bezirkshauptmannschaft. Die Beschädigung ist zu einer Zeit, in welcher sie noch sichtbar ist und beurteilt werden kann, anzuzeigen. Ein behördlicher Spruch wird erst gefällt, wenn der Ausgleichsversuch erfolglos geblieben ist. Es ist daher empfehlenswert, bei Wildschäden zuerst im Ausgleichswege mit dem Jagdberechtigten Ersatz zu erlangen und wenn dies erfolglos ist, erst die Anzeige bei der Bezirkshauptmannschaft zu erstatten.

## Fragekasten.

**Frage:** Ich habe schon wiederholt die Erfahrung gemacht, daß Zwetschenbäume nach reichlicher Tracht im nächsten Frühjahr nicht mehr die Kraft haben auszutreiben, manche gar eingehen, andere aber sich nur durch Wassertriebe noch fortbringen können. Was soll man dagegen vorkehren?

**Antwort:** Es ist Tatsache, daß Zwetschenbäume sich durch reichliche Ernten so erschöpfen, daß sie ganz eingehen oder mehrere Jahre brauchen, bis sie sich wieder erholt haben, besonders wenn sie in trockenem Boden und Lagen, oder, wie es bei der bäuerlichen Bevölkerung häufig der Fall ist, in Grasgärten stehen. Solche Zwetschenbäume müssen während des Tragens im Laufe des Sommers mehrmals tüchtig bewässert werden, im Herbst ist ihnen dann

Digitized by Google

unbedingt eine Düngung zu verabreichen, wie es ja bei allen unseren Obstbäumen, die reich getragen haben, geschehen soll. Sehr fördernd wird bei solchen Zwetschenbäumen auch die Verabreichung einer Jauchedüngung im nächsten Frühjahr kurz vor dem Austreiben sein. Sollten es ältere 20—25 jährige Zwetschenbäume sein, so wird ein gleichzeitiges Verjüngen der Bäume mit großem Erfolg anzuwenden sein.

H. Pf.

**Auf mehrere Anfragen,** aus welcher Baumschule, die im Artikel „Massenträger" anempfohlenen Sorten bezogen werden können, kann nur an die nächstgelegenen Baumschulen, die in jedem einzelnen Falle bekannt sein werden, verwiesen werden. Da jedoch alle Baumvorräte knapp sind, auch hinsichtlich der Sortenwahl große Beschränkungen eingetreten sind, wird der Bezug der Edelreiser der genannten Sorten, aus der n.-ö. Landes-Obstanlage in Amstetten empfohlen.

J. L.

## Österreichische Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.

# Krankheiten und Schädlinge der Obstgehölze.

### Mitteilungen der Sektion VI der Österreichischen Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.

(Redigiert von Dr. G. Köck und J. Löschnig.)

## Bericht über die Sektionssitzung am 7. Dezember 1917.

Die Sektion hielt am 7. Dezember 1917 in den Anstaltsräumen der k. k. Pflanzenschutzstation eine Sitzung ab. Dr. Fulmek (k. k. Pflanzenschutzstation) erstattete einen kurzen Bericht über die pflanzenschutzlichen Versuche im Jahre 1917. Obwohl zahlreiche Anmeldungen von Vereinsmitgliedern zur Teilnahme einliefen, konnten selbe dennoch nicht zur Durchführung gebracht werden, da Schwierigkeiten bezüglich der Herstellung vieler Pflanzenschutzmittel und vor allem auch Transportschwierigkeiten auftauchten, infolge deren die Versuche nicht oder doch nicht rechtzeitig in Angriff genommen werden konnten. An der Hand eines gemeinschaftlichen Referates von Dr. Wahl und Dr. Köck (k. k. Pflanzenschutzstation) über „Richtlinien zur durchgreifenden Schädlingsbekämpfung im Obstbau" einigten sich die anwesenden Sektionsmitglieder auf eine Reihe von Vorschlägen, die zusammengefaßt als selbständiges Kapitel in dem großen Memorandum „Feststellung der wirtschaftlichen Grundsätze der verschiedenartigen Obstbaubetriebe", dessen Herausgabe die Oesterreichische Obstbau- und Pomologengesellschaft beabsichtigt, niedergelegt werden sollen. Ferner wurde die Herausgabe einer Flugschrift über den Pflanzenschutz im Obstbau beschlossen. Die Verfassung dieser Flugschrift haben die Herren Inspektor Löschnig, Dr. Köck und Dr. Miestinger übernommen. Weiters wurde die Frage der Bedeutung von Giften bei der Bekämpfung von Schädlingen im Obstbau erörtert und beschlossen, für die Gestattung der Verwendung erprobter Giftpräparate einzutreten und anzuregen, daß in speziellen Kursen Leute in der Verwendung von Giften unterwiesen würden, die die Schädlingsbekämpfung mit Giftpräparaten in der Praxis auszuführen berechtigt wären. Inspektor Löschnig erstattete sein Referat über die Obsternteaussichten im Jahre 1918 und die Sicherung der Ernte durch Schädlingsbekämpfung, wobei als besonders zu fürchtende Schädlinge auf den Frostspanner, den Apfelblütenstecher und den Apfelwickler hingewiesen wurde. Die Notwendigkeit einer intensiven Aufklärungs-

Digitized by Google

arbeit in Wort und Schrift wird betont. Dr. Köck legt ein Programm zur Durchführung von Versuchen zur Bekämpfung des Apfelmehltaus in den Landesanlagen in Bockfließ vor. Dr. Köck beantragt schließlich unter Hinweis auf die hohe pflanzenschutzliche Bedeutung eine pflanzenschutzliche Baumschulkontrolle, daß vorerst, um diese Kontrolle anzubahnen, an die Länder herangetreten werde, damit diese ihre Anlagen unter eine derartige Kontrolle stellen.

---

## Eine noch wenig bekannte Form der Kernobstfäule.

Von Dr. E. Köck (k. k. Pflanzenschutzstation).

Wiederholt konnte bei dem von der letzten Ernte her lagernden Kernobst eine Fäulniserscheinung beobachtet werden, die in früheren Jahren nur sehr selten oder gar nicht in Erscheinung trat. Die Untersuchung einer Reihe solcher Fälle hat ergeben, daß es sich um eine durch den parasitischen Pilz Fusarium putrefaciens hervorgerufene Erscheinung handelt. Diese Krankheit wurde zum erstenmal im Jahre 1904 von Osterwalder beschrieben. Die charakteristischen Merkmale dieser Krankheit sollen hier kurz besprochen werden. Die Fäulnis beginnt vom Kernhaus, beziehungsweise von dessen nächster Umgebung aus und schreitet allseitig nach außen hin fort. Aeußerlich zeigen sich gewöhnlich überhaupt keine Anzeichen der Krankheit, hie und da nur bemerkt man um die Kelchpartie oder um den Stiel herum gelegene kleinere Faulflecken, die dann mit den Faulstellen im Innern der Frucht im Zusammenhang stehen. Die fusariumfaule Frucht wird wohl weicher, schrumpft jedoch nicht sehr ein. Mit der Fäulnis geht auch eine Verfärbung des Fruchtfleisches Hand in Hand. Die von den Pilzfäden des Fusariums reichlich durchzogenen Faulstellen verfärben sich braungelb und nehmen eine zunderartige Konsistenz an. Das faule Fruchtfleisch zeigt auch, ebenso wie bei anderen Arten der Fäulnis einen ausgesprochenen Bittergeschmack. Auch der aus den fusariumfaulen Stellen gepreßte Saft schmeckt bitter, ein Beweis dafür, daß die den Bittergeschmack hervorrufenden Stoffe leicht löslich sind. Sonderbar ist, daß dieser Bittergeschmack nur bei fusariumfaulen Aepfeln zu beobachten ist, bei fusariumfaulen Birnen aber fehlt. Die Infektion der Früchte geschieht von der Kelchröhre aus. Gerade die edleren Sorten werden, wie dies auch bei den anderen Arten der Fäulnis zu beobachten ist, stärker von dem Schädling befallen. Hiefür ist wohl das Verhalten zwischen Zucker- und Säuregehalt des Fruchtfleisches mitbestimmend. Da die Fäulnis im Lager fortschreitet, so ist ein öfteres Visitieren der Früchte im Lager anempfehlenswert. Exemplare, bei denen die oben erwähnten Faulstellen um Kelchpartie und Stiel bemerkbar sind, müssen möglichst rasch dem Verbrauch zugeführt werden, jedenfalls aber von den gesunden Früchten separiert werden. Ist die Fäulnis noch auf das Kernhaus lokalisiert, also äußerlich davon nichts bemerkbar, so wird uns ein Druck auf den Apfel über den inneren Zustand bald orientieren.

---

## Beitrag zur Bekämpfung der Blutlaus.

Die bisherigen Methoden zur Bekämpfung der Blutlaus haben nur zu Teilerfolgen geführt. Nach wie vor stehen ganze Obstgärten und vielleicht Gegenden unter der Gefahr, einer wenn auch nicht völligen Vernichtung, sicher

Digitized by Google

aber einer schweren Ertragsverminderung. Die Methoden, die zur Bekämpfung empfohlen und angewendet werden, zielen alle im wesentlichen darauf ab, die einzelnen Individuen durch Betupfen, Bespritzen mit chemisch wirkenden Lösungen oder durch Bürsten u. a. zu vernichten.

Ein absolut verläßlich wirkendes Mittel ist, allen Anpreisungen zum Trotz, nicht gefunden, weil dasselbe bei Hochstammkulturen, infolge der Hemmnisse, schwer oder unvollständig in Verwendung gelangen kann. Aber auch angenommen, es wäre gefunden, was wäre damit erreicht? Wenn die Vertilgung der Blutlaus in allen Gärten nicht gleichmäßig und gleichzeitig durchgeführt wird, so muß es naturgemäß im geputzten Nachbargarten zur Neuinfizierung kommen. Was es außerdem heißt, an Bäumen die Blutlaus mit tötenden Mitteln zu bekämpfen, das weiß nur der, der selbst Besitzer eines Gartens ist und selbst putzt. In einem kleinen Hausgärtchen mit wenigen Zwerg- und Formbäumen mag es noch gehen, in einem größeren Garten wird das schier zur Unmöglichkeit. Bei Hochstämmen entziehen sich die Blutlausnester zumeist, wenn nicht allzu dichte Wolle vorhanden, dem Auge, beim Formobst ist es infolge der dichten Belaubung oft nicht viel besser. Dabei genügt ja nicht das einmalige Putzen, es muß, soll es erfolgreich sein, im Winter, Frühjahr, Sommer und Herbst durchgeführt werden.

Nach all diesen Erfahrungen dürfen wir auch in Zukunft von den „Putzmitteln" einen durchgreifenden Erfolg weder örtlich noch im allgemeinen erwarten und ist das Bestreben, ein verläßlich wirkendes Mittel zu finden, vergebliches Bemühen.

Es muß ein anderer Weg eingeschlagen werden. Und einen solchen gibt es:

Zweifellos ist das Ausgraben der erkrankten Bäume und Verbrennen derselben ein radikales Mittel zur Vernichtung; aber wer vernichtet gerne einen tragfähigen Baum, um einen neuen zu setzen, dem dasselbe Schicksal bevorstehen kann, oder wer will in seinem Garten nur Birnen ziehen? Den Weg zum Ziele zeigt uns wohl die Bekämpfung der Reblaus (Phyloxera). Als diese auch in Oesterreich ganze Weingelände vernichtet hatte oder zu vernichten drohte, hat man die amerikanische Rebe als Unterlage — weil gegen die Phyloxera ganz immun — gepflanzt und mit einheimischen Weinsorten veredelt. Der Erfolg ist glänzend, die Reblaus ist fast verschwunden. Ein ähnlicher Weg ist zur Bekämpfnng der menschlichen Malaria (Wechselfieber) eingeschlagen worden. Während man früher mittels eines chemisch wirksamen Mittels — Chinin — die dem Tierreich angehörenden Krankheitserreger — Plasmodien — tötete und damit allerdings den von der Malaria befallenen Menschen gesund machte, hat es die neuere Wissenschaft verstanden, auch die Gesunden vor der Erkrankung zu schützen. Sie ging auf die Ueberträger der Krankheitskeime — eine Mücke — los, entzog dieser durch Ausrottung ihrer Schlupfsträucher ihre Existenzbedingungen und so wurden ganze Gegenden malariafrei.

Einen ebenfalls auf biologischer Grundlage beruhenden Weg können wir auch bei der Blutlausbekämpfung einschlagen.

Von verschiedenen Obstzüchtern ist die Beobachtung gemacht worden, daß gewisse Obstsorten sehr stark befallen werden — wie die Goldparmäne — andere weniger, einzelne nicht. Ob absolute Immunität einer Sorte von einem Züchter sichergestellt wurde, weiß ich nicht.

Nach meiner Erfahrung ist der Charlamovskyapfel absolut blutlausfrei.

Digitized by Google

Ich will meine diesbezüglichen Beobachtuugen hier kurz mitteilen.

Ich habe von dem früheren Besitzer meinen Obstgarten vollkommen angelegt übernommen, er umfaßt beinahe nur Spalier- und Zwergobst, sehr wenig junge Hochstämme.

Entlang eines 60 m langen Lattenzaunes befinden sich wagrechte Schnurbäumchen, vier Reihen übereinander, jede Reihe eine andere Sorte. Die oberste Reihe Landsberger Reinetten — vollständig, trotz mehrmaligen Putzens im Jahr, verblutlaust, die nächste, zweite Reihe sind Charlamosky, diese ganze 60 m lange Reihe vollständig, ohne jemals geputzt zu sein, von Blutlaus frei. Die dritte und vierte Reihe sind mir nicht bekannte Sorten — haben noch nicht getragen —, davon die dritte Reihe ebenfalls trotz Putzens von Blutlaus schwer befallen. Die Charlamovsky stehen also mitten zwischen verlausten Reihen bei etwa 30 cm senkrechtem Abstand nach oben und unten, so daß naturgemäß die verlausten Zweige der ersten und dritten Reihe sie berühren. Trotzdem bleiben die Charlamosky seit Jahren von Blutlaus frei und tragen gut.

Auf Grund dieser Beobachtung habe ich einen jungen, ganz verlausten Hochstamm Goldparmäne bis auf die ersten Kronenäste heruntergeschnitten und Charmamoskyreiser aufgepfropft. Heuer stehen sie das dritte Jahr, haben schon Frucht gezeigt und sind von Blutlaus vollkommen frei, während der Stamm in seinen Rissen und Schoßen so verlaust war wie früher — über die Pfropfnarben ist er vollkommen rein.

Zweifellos kann man also verlauste Bäume auf diese Weise vor dem Feuertode retten. Aber erstlich will man doch nicht lauter frühe Herbstäpfel einer Sorte, andernteils bleibt der verlauste Stamm doch immer eine Gefahr für die Nachbarbäume.

Es wäre also der umgekehrte Weg einzuschlagen, den Charlamovsky als Unterlage wählen und darauf beliebige Sorten setzen. Tritt an einer Krone mit anderer Sorte trotzdem wieder Blutlaus auf, so schneidet man sie unter die Pfropfnarben herunter und läßt den Charlamosky als solchen tragen bis der ganze Garten wieder rein ist.[1])

Auf diesem Wege der Verjüngung der Baumkrone ist es zweifellos möglich, in einem Garten Hochstämme verschiedener Sorten ohne zeitraubende, kostspielige und unsichere Putzerei zu ziehen.

Solche Versuche sind bei mir im Gange und hoffe ich darüber in zwei bis drei Jahren berichten zu können.

Anders liegen allerdings die Verhältnisse im Spaliergarten: Ein Aufpfropfen auf einen Zwerg- oder Formbaum, ist in den meisten Fällen nicht sehr lohnend, ein frisch gesetzter trägt auch bald. Als starkwüchsiger Apfel eignet sich der Charlamovsky, höchstens für im Raum unbeengte Formbäume, die gebräuchlichen schwachwüchsigen Unterlagen aber, wie Paradiesapfel (Doucin) sind die ärgsten Blutlausträger. Solange blutlausfreie, schwachwüchsige Unterlagen nicht gefunden sind, werden die am meisten befallenen Sorten unbarmherzig dem Feuer zu überliefern sein, die weniger befallenen wären fleißig zu putzen, recht luftig und dem Licht ausgesetzt zu halten. Um zum Putzen alles gut einsehen zu können, sind an allen Schnurbäumen nur Fruchtzapfen (Fruchtholz) direkt aus dem Hauptstamm zu belassen.

---

[1]) So einfach läßt sich die Arbeit wohl nicht durchführen. Die Schriftleitung.

Digitized by Google

Als Zwergobst empfiehlt sich nur Buschobst, weil regelrecht gezogene Pyramiden infolge des notwendigen Schnittes an den Windflächen am ehesten verlaufen und im Innern nicht oder nur mit Verlust außen abgebrochener Fruchtzapfen zu putzen sind.

Bei Verwendung der verschiedenen chemischen Vertilgungsmittel soll die mechanische Abtötung nicht vernachlässigt werden. Eine harte Zahnbürste ist ein gutes Mittel; wer sich nicht scheut, dem werden die Finger zum Zerdrücken gute und den Baum sehr schonende Dienste leisten.

Zum Schlusse lade ich die Besitzer von Obstgärten ein, meine Beobachtungen zu prüfen und weiter auszubauen.

Es gibt außer dem Charlamovsky gewiß noch andere immune Apfelsorten, über deren absolute und relative Immunität ich noch keine so schlagenden Beweise besitze, wie über Charlamovsky. Diese wären einwandfrei ausfindig und der Allgemeinheit bekannt zu machen.

Gelingt es uns, durch unbedingt lausfreie Unterlagen für Hochstamm-, Zwerg- und Formobst die Infektion schon von der Wurzel aus zu hindern, dann dürfte diese biologische Maßnahme es ermöglichen, Gärten dauernd blutlausrein zu machen und das Putzen, wo es noch notwendig wäre, auf ein geringes Maß bei leichter Mühe und bestem Erfolg zurückzuführen.

Dr. Mittelbach.

---

## Pflanzenschutzliche Arbeiten im Obstgarten im Jänner und Februar.

Soweit es die Witterung erlaubt, sind die Obstbäume von Moosen und Flechten zu reinigen, die abgekratzten Moose, Flechten und alten Borkenteile sind zu sammeln, und da sie häufig Eier von schädlichen Insekten beherbergen, zu verbrennen. Am Baume hängengebliebene vertrocknete oder verfaulte Früchte sind zu entfernen, Hexenbesen, Misteln, Baumschwämme sind auszuschneiden, beziehungsweise auszustemmen, durch Schneedruck oder Wind gebrochene Aeste abzuschneiden und die Baumwunden sorgfältig mit Baumwachs abzuschließen. Nach starkem Schneefall Bäume abklopfen, um Astbrüche zu vermeiden. Bäume sind entsprechend gegen Wildverbiß zu schützen. Achtung auf die Raupennester, die polsterförmigen Eierschwämme des Schwammspinners, die Eiringe des Ringelspinners. Vernichten derselben durch Abschneiden der Raupennester, Abschneiden der Aestchen mit den Eiringen, Durchtränken der Eierschwämme mit Petroleum. Vernichten eventuell vorhandener Blutlausherde. Prüfung und eventuell Erneuerung der im Oktober angelegten Klebringe. Abnahme und Verbrennen etwa belassener Insektenfanggürtel. Schutz der insektenfressenden Vögel durch Aushängen von Nistkästchen und Herrichtung von Futterplätzen. Gegen Ende Februar kann an frostfreien, trockenen Tagen an den Bäumen bereits Kalkanstrich angebracht werden, auch können um diese Zeit die Bäume bereits vorbeugend mit insektentötenden Flüssigkeiten bespritzt werden. Köck.

---

Digitized by Google

# Mitteilungen des Landesobstbauvereines für Niederösterreich.

Geschäftsleitung: Perchtoldsdorf, Wienergasse 54.

## An die P. T. Mitglieder des Landesobstbauvereines für Niederösterreich!

Immer noch wütet der bluttriefende Weltkrieg und läßt die europäischen Völker nicht zur Friedensarbeit kommen. Wann wird Frieden in Hütte und Palast, in alle Herzen einziehen? Albion trachtet immer noch, uns durch Hunger und Not zu überwinden und dadurch zu seinen Sklaven zu stempeln! — Die Leitung des Landesobstbauvereines für Niederösterreich hat getreulich ausgehalten trotz aller Hindernisse und Widerwärtigkeiten und nach Maßgabe der Vereinsmittel ihre Tätigkeit fortzusetzen gesucht. Durch den Krieg mit seinen Riesenkosten und knappen Lebensmitteln ist der Obstbau in aller Augen zum unentbehrlichen Faktor in der Volksernährung geworden und gilt es nun als Gebot der Pflicht, Obst in Hülle und Fülle zu erzeugen, als Dauerlebensmittel festzuhalten. Darum Massenobstbau, Verbreitung von Massenträgern neben Liebhaberobstbau! Die Kriegswirtschaft im Obstbau hat trotz reichen Obstsegens im Jahre 1917 viele bittere Mängel gezeitigt, welche die Vereinsleitung den maßgebenden Zentralstellen offen klarlegte und durch geeignete Vorschläge zu beheben trachtete.

Infolge der rapiden Steigerung aller Lebensverhältnisse, der Arbeitslöhne und Postspesen mußte die seit 1912 beschlossene **Erhöhung des Jahresbeitrages auf 3 Kronen** leider platzgreifen, dafür erhalten alle Mitglieder wie bisher den „Obstzüchter" als Vereinsorgan kostenlos. Es wird gebeten, den Beitrag von 3 Kronen (Ueberzahlungen werden als Spenden namentlich ausgewiesen) mittelst anliegenden Posterlagscheines ehestens einzusenden, **andernfalls satzungsgemäß Mitte März 1918 der Betrag mit Postauftrag eingehoben** oder die Zusendung des „Obstzüchter" eingestellt werden müßte.

Mit dem Ersuchen an alle P. T. Vereinsmitglieder, dem Vereine treu zu bleiben, die Schädlingsbekämpfung nimmer ruhen zu lassen, neue Mitglieder für die rationelle Obstzucht zu gewinnen — verloren wir ja durch die Einberufungen über 700 Mitarbeiter — wünschen wir allen Obstzüchtern des Vaterlandes ein segensreiches, neues Jahr im Zeichen des Sieges und Friedens!

Im Jänner 1918.

Für die Geschäftsleitung des Landesobstbauvereines für Niederösterreich:

J. K. Haerdtl.

---

## An die P. T. Mitglieder des Landesobstbauvereines für Niederösterreich!

Zufolge Beschlusses der letzten Hauptversammlung beträgt der **Jahresbeitrag pro 1918 3 (drei) Kronen,** welcher Betrag mittelst anliegenden Posterlagscheines **frühestens erbeten wird;** Ueberzahlungen werden

Digitized by Google

als Spenden namentlich ausgewiesen. Falls irrtümlich der bisherige Beitrag von 2 Kronen eingesandt wurde, wird ersucht, den Fehlbetrag von 1 Krone in Bälde dem Vereine zu überweisen, andernfalls die Zusendung des Vereinsblattes später eingestellt werden müßte. Fehlende Hefte sind niemals bei der gefertigten Geschäftsleitung, sondern ausschließlich bei der **Verwaltung des „Obstzüchter" in Wien, XVIII/1, Ruhrhofergasse 4,** anzusprechen.

Hochachtungsvoll

Für die Geschäftsleitung: **J. K. Haerdtl.**

---

## Tätigkeitsbericht des Landesobstbauvereines für Niederösterreich für das Jahr 1917.

(Gründungsjahr: 1880.)

Die unerwartet lange Dauer des Weltkrieges macht sich immer mehr in dem gesamten Wirtschaftsleben des Staates fühlbar und die Folgen prägen sich ganz gewaltig zum Nachteil des Ganzen und in der Folge auf jene Vereinigungen und landwirtschaftliche Organisationen aus, deren Ziel die Produktion von Volksernährungswerten bildet.

Der niederösterreichische Landesobstbauverein wurde heuer bei einer reichen Obstproduktion durch das Eingreifen von Machtfaktoren in seiner Tätigkeit wesentlich gehemmt. Es wurde die große Obsternte aufgegriffen zur Verarbeitung zu Dauerprodukten auf industrieller Basis. Die Folge davon war ein namentlich in den breiten Volksschichten unangenehm fühlbarer Mangel an Rohobst. Tarifarische und sonst den Verkehr mit Obst beschränkende Maßnahmen behinderten wesentlich den Bezug selbst kleiner Quanten direkt vom Produzenten. Anderseits häufte sich auf den Eisenbahnstationen bei den der reichen Ernte entsprechenden großen Zufuhren das Obst derart an, daß der verzögerte Abtransport auf die Ware sehr nachteiligen Einfluß ausübte. Diesem entgegen wurde der Bevölkerung für den Rohgenuß mindere Obstsorten zu noch nicht dagewesenen Preisen geboten. Die Höchstpreise fanden wenig oder gar keine Beachtung.

Ungeachtet dieser Beschränkungen war der Obstbauverein im vollen Bewußtsein, daß seine zielbewußte Tätigkeit die Obstkultur des Landes fördern und daß der nahende Frieden die Möglichkeit zur ungehinderten Weiterentwicklung auf dem beschrittenen Pfade bringen wird.

Der niederösterreichische Landesobstbauverein hat in richtiger Würdigung des Umstandes, daß das Obst ein immer mehr hervortretendes Volksnahrungsmittel wird, an maßgebender Stelle Vorschläge erstattet, die eine wesentliche Vermehrung der Obstbaubestände des Landes und die Ausbildung bestehender Einrichtungen bezwecken und endlich zur Erfüllung der gesteckten Aufgabe: „die Allgemeinheit reichlich mit Obst zu versorgen" führen sollen.

Das Berichtsjahr brachte Oberösterreich und Steiermark wie auch teilweise Niederösterreich einen reichen Obstsegen, den fast ausschließlich die sich mehrenden Obstverwertungs- und Konservenanlagen beschlagnahmten und leider dem Rohgenusse des Volkes fast zur Gänze entzogen. Es ist Pflicht der maßgebenden Zentralstellen dieses Mißverhältnis zu Ungunsten der breiten Volks-

Digitized by Google

schichten zu beheben und die überwuchernden Bestrebungen der Obstindustrie künftighin einzuengen.

Trotz weiterer Zunahme der Teuerung konnte die Vereinsleitung durch naturgemäße Ausschaltung unmöglicher Vereinsagenden, wie Prämiierungen, Veranstaltung von Ausstellungen 2c., wie in den Vorjahren 1915 und 1916, ohne Fehlbetrag ihre Tätigkeit fortsetzen. Der Verein dankt diese Möglichkeit in erster Linie dem hohen k. k. Ackerbauministerium, der k. k. niederösterreichischen Statthalterei, dem niederösterreichischen Landesausschuß und dem niederösterreichischen Landeskulturrat durch Bewilligung namhafter Unterstützungen.

Als Folge der gesamten verteuerten Regiekosten erwies sich die seit 1912 vermiedene Erhöhung des Jahresbeitrages auf drei Kronen mit 1918; dafür bleibt aber die kostenlose Abgabe des Vereinsblattes „Der Obstzüchter" an alle Vereinsmitglieder aufrecht. Die subventionierte oder unentgeltliche Ueberlassung von Obstbüchern an Mitglieder, beziehungsweise Kriegsinvalide betrug insgesamt 147 Exemplare.

Im Berichtsjahre wurden den Schul- und Schrebergärten wie auch unbemittelten Mitgliedern folgende Pflanzmaterialien abgegeben: 2730 Edelreiser, 1890 Apfelwildlinge, 1645 Birnwildlinge, 709 Kernobstbäume, 114 Steinobstbäume, 1870 Beerenobstgehölze, 39 Nußbäume.

Die Aktion des Vereines, den Massenobstbau besonders in rauhen Lagen in rationelle Bahnen zu lenken, fand seitens der k. k. niederösterreichischen Statthalterei dadurch Unterstützung, daß die k. k. Bezirkshauptmannschaften beauftragt wurden, die vom Verein herausgegebenen „Rundschreiben" betreffs richtiger Sortenwahl für rauhe Lagen wie die „Leitsätze" über zweckmäßige Pflanzung und Schädlingsbekämpfung an die Gemeinden abzugeben; es wurden diesbezüglich 3310 Rundschreiben und 4398 Leitsätze zum Versand gebracht. In weiterer Durchführung der Massenobstbauaktion erließ der Verein im Herbste 1917 an alle Obstbaukreise des Landes einen „Fragebogen" über alle erforderlichen Materienkreise des Obstbaues unter Betonung der empfehlenswerten Lokalsorten.

Die satzungsgemäße Hauptversammlung tagte unter Vorsitz des Vereinspräsidenten Hugo M. Müller am 17. April 1917 im niederösterreichischen Landeskulturrate, wobei der Vorsitzende in feierlichen Worten des Hinscheidens des Kaisers Franz Josef I. sowie des Regierungsantrittes des Kaisers Karl I. gedachte. Nach Erledigung der vorgeschriebenen Vereinsobliegenheiten ergaben die Wahlen folgendes Resultat: Als 1. Vizepräsident k. k. Regierungsrat K. Künzl, 2. Vizepräsident Landtagsabgeordneter J. Zwetzbacher, als Ausschußräte die früheren Mitglieder der Vereinsleitung: J. Kaplan, Professor H. Pfeiffer, P. F. Prinz, Fz. Edler von Schaumann, A. Sirninger. Ueber Antrag des Geschäftsleiters J. Haerdtl wurde die entsprechende Zuckermenge für Einsiedezwecke sowie die geregelte Zufuhr von Frischobst auf den Wasserstraßen für die Stadt Wien einstimmig beschlossen. Hinsichtlich eines Aufteilungsschlüssels und der beschleunigten Abgabe des Einsiedezuckers intervenierte wiederholt die Geschäftsleitung bei der k. k. niederösterreichischen Statthalterei, konnte aber betreffs Zufuhr des Frischobstes für Wien sowohl beim k. k. Ernährungsamte als auch bei der Gemeinde Wien keinen Erfolg erzielen.

Die diesjährige Korrespondenz der Obstverkaufsvermittlungsstelle des Vereines, die neben dem Stand der Obsternteaussichten 1917 lediglich in der Frage des Einsiedezuckers wie der Obstbeschaffung 2c. Auskunft zu geben hatte, beläuft sich auf 934 Geschäftsstücke.

Digitized by Google

Die Herausgabe von „Flugblättern" zur Schädlingsbekämpfung wie deren Versand an die Interessentenkreise aller Kronländer wurde in regster und entgegenkommendster Weise fortgesetzt. Die Abgabe von Baumspritzen wurde wegen andauernder Beschlagnahme des Kupfermetalls unmöglich gemacht; verschiedene Gartengeräte aber den Schulen zur Verfügung gestellt. Die geplante Fortsetzung des Werkes „Empfehlenswerte Obstsorten" wurde leider wegen Papier- und Leutemangels in den Betrieben empfindlich verzögert; doch ist zu hoffen, daß das in Druck befindliche 9. Heft des Werkes (Kirschen) mit Beginn 1918 zur Ausgabe gelangen kann.

Am 3. Dezember fand der diesjährige „Obstbestimmungstag" statt, wobei Präsident H. M. Müller eine interessante Rundschau über die fruchtbarsten „Obst- und Lokalsorten" hielt. Zur Hebung des Interesses für Zwerg- und Beerenobst in den Schrebergärten wurden im Berichtsjahre sechs Vorträge über Wunsch der einzelnen Schrebergärtnervereine abgehalten.

In Hinblick auf die Regierungsvorlage, die Obstweinsteuer beträchtlich zu erhöhen, veranstaltete der Verein unter Führnng des niederösterreichischen Landesausschusses Joh. Mayer und des Referenten Landesobstbauinspektor J. Löschnig am 7. November 1917 eine Protestversammlung und richtete an die gesamten Reichsratsabgeordneten eine diesbezügliche informative Petition behufs gerechter Belastung dieser Steuergruppe; diese wichtige Aktion fand die Unterstützung mehrerer Landeskulturräte und vieler Fachvereine Zisleithaniens.

In Abwesenheit des im Felde weilenden Herausgebers des „Obstzüchter" Landesobstbauinspektor J. Löschnig übernahm auch im Halbjahr 1917 Prof. H. Pfeiffer die Schriftleitung des Vereinsorganes in selbstloser Weise.

Die Geschäftsleitung, welche insgesamt 5960 Geschäftsstücke erledigte, war auch im Berichtsjahre bemüht, den Wünschen der Vereinsmitglieder nach Möglichkeit zu entsprechen, intervenierte kostenlos bei Neuanlagen und bestrebte sich für die Ausnützung des Grund und Bodens das Interesse der Gartenbesitzer mit sichtlichem Erfolge zu wecken.

Die angegliederten lokalen Fachvereine in Böhmzeil, Eggenburg, Geras, Japons, Lilienfeld, Mauer bei Wien, Walkenstein, Wöllersdorf, Zwettl und Gersthof-Wien erfüllten wie bisher auch im Berichtsjahre die nimmermüde Kleinarbeit, suchten die Mitgliederabgänge zu ersetzen, vermehrten zielbewußt die lokalen Obstbaumbestände und widmeten sich nach Möglichkeit der rationellen Obstverwertung; die Vereinsleitung dankt allen Faktoren für ihre emsige Mitarbeit und bittet auch fernerhin um deren wertvolle Unterstützung.

Der Verein beklagt im Jahre 1917 den Tod seines langjährigen Ausschußrates des Altbürgermeisters von Korneuburg Franz Edlen v. Schaumann; ferner den Heimgang nachfolgender zahlreicher Mitglieder: Doktor H. Bach-Wien, Nik. Weißenböck-Wien, M. Wottanka-Wappoltenreith, Ant. Eder-Oberhollabrunn, Fz. Bucher-Klosterneuburg (im Felde), A. Hruza-Brunn a. G., Karl Röhrl-Lichtenau (im Felde), J. Bohmaßl-Würmla, M. Wocheslänber-Aspang, M. Rabel-Wien, Fz. Schoder-Aschbach, F. Michaeler-Brunn a. G., Fried. Scheber-Stülpach, Frau M. Holler-Langenlois, H. Salzbauer-Mauthausen, R. Gorisch-Angern, A. Lager-Kirchberg a. Wagr., Ivo Solterer-Hain, Fz. Fürsinn-Kirchberg a. Wagr.

Digitized by Google

und Franz Schoder-Markt Aschbach, E. Hawelka-Greifenstein, D. Skrehunetz-Wien.

Am Schlusse des Berichtes erfüllt die Vereinsleitung die Pflicht, allen Förderern und Gönnern, insbesonders dem hohen k. k. Ackerbauministerium, der hohen k. k. Statthalterei, dem niederösterreichischen Landesausschusse und Landeskulturrat, der Stadt Wien und allen Subventionsstellen für die erhaltenen Unterstützungen und den Herren Vertrauensmännern, Mitarbeitern und Berichterstattern für ihre Mühewaltung den wärmsten Dank auszusprechen.

Für die Vereinsleitung:

| H. M. Müller | Karl Künzl | J. K. Haerdtl |
|---|---|---|
| Präsident. | k. k. Regierungsrat Präsidentstellvertreter. | Geschäftsleiter. |

**Franz von Schaumann †.** Am 3. November 1917 verschied der Altbürgermeister von Korneuburg, k. u. k. Rittmeister a. D. und langjähriges Ausschußmitglied des n.-ö. Landesobstbauvereines Franz Schaumann Edler von Fürstenberg im 72. Lebensjahre. Mit Franz von Schaumann ist ein überzeugter und warmer Förderer der heimischen Obstkultur heimgegangen. Im Landesobstbauvereine für Niederösterreich betätigte sich der Verstorbene in seiner ihm eigenen, klaren, überzeugenden Art und trug dadurch zur Tätigkeit des Vereines wesentlich bei. Das Wirken des willensstarken, selbstbewußten und tatkräftigen Mannes wird in seiner Heimatstadt Korneuburg und bei allen Obstzüchtern, die ihm näher traten, in steter Erinnerung bleiben und ihm ein dankbares Angedenken sichern.

**Der Obstbestimmungstag** des n.-ö. Landesobstbauvereines fand am 3. Dezember 1917 im n.-ö. Landeskulturrate in Wien unter dem Vorsitze des Präsidenten Hugo M. Müller statt. Nebst Obstproben aus Salzburg und Oberösterreich hatte Präsident Müller aus seinem reichen Sortiment das erforderliche Anschauungs- und Kostmaterial zur Verfügung gestellt und sprach eingehend über die fruchtbarsten „Obst- und Lokalsorten". Selbst Pfarrer Christ betonte schon neben den bis damals beliebten Süßäpfeln größtenteils neue, französische Sorten. Nächst dem blütenempfindlichen aber reichtragenden Matapfel skizzierte der Redner die weitverbreiteten, in vielen Varietäten vorkommenden Brünnerlinge (wohl von Brünne glänzender Panzer, des leuchtenden Kolorits wegen so benannt), den Luikenapfel, der auf dem Stuttgarter Pomologentage in mehr als 30 Abarten vorlag, die Schmidberger Reinette, den heuer vorzüglich geratenen, als Geldmacher bekannten Geflammten Kardinal, die fruchtbare Harberts Reinette, die infolge der diesjährigen Trockenheit keinen Fusikladiumbefall zeigte, die wohl aus Belgien stammende reichtragende Baumanns-Reinette, die vorzügliche, auch für trockene Lagen geeignete Muskatreinette, Cox-Orangen-Reinette mit ihrer Stippneigung, den fruchtbaren Bismarckapfel und andere, wie auch die neueren amerikanischen und australischen Apfelsorten. Hinsichtlich der Birnen hob der Redner sowohl die Licht- und Schattenseiten der einzelnen, vorliegenden Sorten hervor und betonte die Notwendigkeit der praktischen Schädlingsbekämpfung. Zum Schlusse bedauerte er angesichts der reichen Obsternte die Mängel der staatlichen Obstversorgung, die leider dem Volke den Rohgenuß des Obstes unmöglich macht und dem Händler und Obstverwertungs-Industriellen einen übr. reichen Profit sicherte. Dabei seien alle bisherigen Bestrebungen des Vereines und n.-ö. Landesausschusses hinsichtlich eines reellen Sortiments und einer fachgemäßen Verpackung hinfällig geworden. Die Erschienenen spendeten dem Redner für die große Mühewaltung reichen Beifall und bewunderten dessen gründliches, vielseitiges Wissen in der Pomologie. Geschäftsleiter Haerdtl erwähnte das starke Auftreten des Frostspanners, gedachte der ganzen Ausnützung von Grund und Boden und ersuchte um die werbende Kleinarbeit von Haus zu Haus. Mit Dankesworten an die Teilnehmer schloß Präsident Hugo M. Müller die interessante Versammlung.

**Gesuche um Pflanzmaterialien für Schulgärten** zur Frühjahrspflanzung 1918 müssen nach den Bedingungen vom Jahre 1912 (siehe „Obstzüchter" Nr. 7, 1912 oder Nr. 10 und 11, 1915) unter Angabe von Post- und Eisenbahnstation des Bestellers bis längstens 15. März 1918 bei der Geschäftsleitung des n.-ö. Landesobstbauvereines in Perchtoldsdorf bei Wien eingebracht werden. Die Ansuchen um Edelreiser sind zu sondern.

Digitized by Google

**Bericht über die Ausschußsitzung des Landesobstbauvereines für Niederösterreich** vom 8. Jänner 1918. Beginn 3 Uhr nachmittags. Anwesend: Vorsitzender Präsident H. M. Müller, erster Vizepräsident Regierungsrat K. Künzl, Geschäftsleiter Haerdtl; die Ausschußräte: Löschnig, Knosel, Pfeiffer, Sierninger, Wohlrab; entschuldigt: zweiter Vizepräsident Abgeordneter J. Zwetzbacher.

Nach Begrüßung der Erschienenen widmet der Vorsitzende dem plötzlich verstorbenen langjährigen Ausschußrat des Vereines und Altbürgermeisters von Korneuburg Herrn F. Edlen v. Schaumann einen warmen Nachruf und gedenkt dankbar dessen Mithilfe im Rahmen des einheimischen Obstbaues. — Das letzte Sitzungsprotokoll wird genehmigt und der Geschäftsleiter berichtet über die

I. Einläufe: a) seitens des k. k. Volksernährungsamtes betreffs Zufuhr von Frischobst auf der Donau; b) seitens des n.-ö. Landesausschusses betreffs Zustimmung hinsichtlich der neuen vom Vereine geäußerten Richtlinien in der Kriegswirtschaft mit Obst im Jahre 1918; c) in Betreff der eingelangten Subventionen pro 1917 seitens der Stadt Wien im Betrage von 100 K und der Sparkasse in Oberhollabrunn im Betrage von 40 K, wofür Dankschreiben veranlaßt wurden; d) betreffs Zuschriften der Firma W. Frick, Wien, über Abrechnung der Wühlmausbroschüre und des Obstwerkes „Empfehlenswerte Obstsorten".

II. Anträge: Die Geschäftsleitung beantragt folgende Bewilligungen von Pflanzmaterialien: Für die Schulgärten in Oppositz, Reibers, Kirchau, Amstetten, Sieghartskirchen, Kl.-Pöchlarn, Marchegg, Wolfpassing, Eggendorf am Walde; für die Schrebergärten: „Esparsette" und „Klampfelberg", endlich für die Mitglieder Honek, Schuster, Zwirner, Bosch und Hofstätter. Angesichts der Kriegslage und des empfindlichen Mangels und der Verteuerung des Druckpapieres wird nach eingehender Darlegung der obwaltenden Verhältnisse durch den Herausgeber des Vereinsblattes Inspektor Löschnig über Antrag Künzl im Anhange des letzten Vertrages dem „Obstzüchter" für die Zeit der bestehenden Verhältnisse ein „Kriegskostenbeitrag" von 50 h pro Exemplar zugesprochen.

III. Referate: a) Ausschußrat Löschnig referiert über die Obsternteaussichten und Maßnahmen zur Sicherung der Obsternte 1918 mit Betonung der gebotenen Boden- und Baumpflege und stellt die Massenherausgabe eines diesbezüglichen „Flugblattes" durch den n.-ö. Landesausschuß in nahe Aussicht. Der Vorsitzende Präsident Müller dankt dem Referenten für die ausgezeichneten Ausführungen, bespricht im Anhange daran die eingelaufenen Berichte des Herrn Doktor Kupelwieser, Prof. Heß und Direktor Horak, betont den Formobstschnitt wie in Amerika und Genf und befürwortet den Gemüsebau im Obstbaubetriebe. b) Geschäftsleiter Haerdtl regt nachfolgendes Arbeitsprogramm des Vereines im Jahre 1918 an:

A. Betreffs Vermehrung der Obstbaumbestände durch Abgabe von Edelreisern und Pflanzmaterialien, Förderung des Zwerg- und Beerenobstbaues in Kriegs- und Schrebergärten durch Abgabe von Pflanzmaterial und Abhaltung von Vorträgen über Pflanzung, Baumpflege und Obstverwertung; weiters Förderung der Nußbaumpflanzungen und Nominierung und Verbreitung ertragreicher und widerstandsfähiger Lokalsorten zur Ausgestaltung des Massenobstbaues, sowie Ueberprüfung des Normalsortiments für die einzelnen Produktionsgebiete des Landes, schließlich durch Abgabe von Obstbüchern an Fachschulen und Kriegsinvalide.

B. Betreffs rationeller Baumpflege: Durch Herausgabe von „Flugblättern" über Kultur und Obstverkehr, durch Abgabe von Geräten für Baumschutz und Baumpflege, endlich durch Veranstaltung von einschlägigen Kursen.

C. Betreffs Förderung des Obstabsatzes und der Obstverwertung: Durch Erhebungen des Obstblüteverlaufes und der Obsternteaussichten, durch Beschaffung von Einsiedezucker für Obstzüchter und Hausfrauenkreise, durch Förderung der Approvisionierung der Großstadt Wien mittelst geregelter Zufuhr von Frischobst auf den Wasserstraßen, besonders der Donau, endlich durch Einberufung der gesamten Lokal- und Landesobstbauvereine Zisleithaniens behufs Stellungnahme in der Approvisionierungsfrage von Obst und dessen Verwertungsprodukten und Erreichung des fachlichen Einflusses der Obstbauorganisationen gegenüber der Obstzentralstelle des k. k. Ernährungsamtes und Beratung auf Zusammenschluß der Obstbauvereine Oesterreichs zu einem Zentralvereine.

Zufolge Zuschrift des Verlegers A. Hartleben erfahren die bisherigen Preise der vom Vereine abgegebenen Löschnig'schen Obstbücher ab 1918 einen 20%igen Teuerungszuschlag, der gebilligt wird. Die diesjährige Hauptversammlung des Vereines wurde für Donnerstag, den 4. April 1918, nachmittags 3 Uhr, festgesetzt.

Schluß der Sitzung: 5½ Uhr nachmittags.

Digitized by Google

**Die Abgabe von Edelreisern** durch den n.-ö. Landesobstbauverein an Mitglieder, Schulgärten und Obstzüchter erfolgt 1918 ebenfalls kostenlos. Mit Rücksicht auf den Leutemangel in den Baumschulen ist eine entsprechende Beschränkung der Sorten- und Reiserzahl dringend geboten. Gesonderte Gesuche sind an die Geschäftsleitung des n.-ö. Landesobstbauvereines in Perchtoldsdorf bei Wien bis 30. März 1918 zu richten.

**Subventionierte Abgabe** nachfolgender Obstbücher seitens des Landesobstbauvereines für Niederösterreich an Vereinsmitglieder und Schüler landwirtschaftlicher Fachschulen. Löschnig: „Praktische Anleitung zum rationellen Betriebe des Obstbaues" (5 K statt 6 K); Löschnig: „Einkochen im bürgerlichen Haushalte" (geh. 1 K 80 h statt 2 K 30 h, geb. 2 K 50 h statt 3 K 20 h); Löschnig: „Obstweinbereitung" (geh. 2 K 80 h statt 3 K 30 h, geb. 3 K 50 h statt 4 K 40 h). Zuschriften sind an die Geschäftsleitung des n.-ö. Landesobstbauvereines in Perchtoldsdorf bei Wien zu richten.

**„Empfehlenswerte Obstsorten."** Die Vereinsleitung des n.-ö. Landesobstbauvereines teilt den P. T. Bezugnehmern des Obstwerkes „Empfehlenswerte Obstsorten" mit, daß infolge Papier- und Leutemangels die Herausgabe des 9. Heftes vorläufig leider verschoben werden muß.


**Obstbäume! Alleebäume!**

in bester Ware bei

**FISCHER & COMP.**

Inhaber:

**M. Ambrosi jun. und L. Fischers Erben**

Baum- und Rebschulen

**Nagyenyed** (Ungarn).

**Birn- / Apfel-** | Pyramiden, Spaliere, Kordons

**Alleebäume**

Blutbuchen und andere Ziergehölze, **Koniferen** in reichen Vorräten empfehlen

**Freih. v. Ecker'sche Baumschule**

**Postablage Grambach**

□ bei Graz. □

**Korbweidenstecklinge**

jedes Quantum lieferbar, sowie **Obstbäume, Gemüsepflanzen** und **Gartensämereien** bester Qualität liefert

**Fürstliche Gartenverwaltung**

**Schönau a. d. Triesting, N.-Ö.**

**„EMPFEHLENSWERTE OBSTSORTEN"**

**ist das billigste u. beste Obstwerk!**

Bestellungen seitens Mitglieder des Niederösterreichischen Landesobstbauvereines oder der Abonnenten der Fachzeitschrift »Der Obstzüchter« sind an die Geschäftsleitung des Vereines, bezw. an die Verwaltung des Blattes zu richten; die übrigen Bestellungen sind direkt an den Kommissionsverlag W. FRICK, k. k. Hofbuchhändler in Wien, I., Graben 27, zu leiten, wohin alle Bezugsgelder zu leisten sind.

**Fürstliche Gartenverwaltung Schönau a. d. Triesting, N.-Ö.**

**Bahnstation Leobersdorf, Südbahn**

(Fürstlich zu Windischgrätz'sche Obstbaumschule)

**Baumschule — Gemüsebau — Gartenarchitektur.**

Äpfel- und Birnpyramiden, Walnußbäume, Marillen, sowie alle anderen Sorten und Formen von Obstbäumen in bekannt vorzüglichster Qualität.

**Abgabe von Gemüsepflanzen und Samen aus deutscher Originalsaat.**

**Anlagen von Parks, Villen, Formenobstgärten, Obstplantagen etc.**

(Wir beabsichtigen kurze Lehrkurse — 2 Tage im Mai-Juni, 2 Tage im Winter — über Schnitt und Pflege der Formobstbäume, bei praktischer Betätigung der Herren Kursisten, für Obst- und Gartenbesitzer abzuhalten und bitten Interessenten um gefällige Voranmeldung.)

(Lehrlinge — auch weibliche — werden aufgenommen und praktisch und theoretisch in allen Abteilungen ausgebildet.)


Digitized by Google

# ZUCKER-

Ersatz, Kaffee, Frühstücktee, Stärke und Brikettersatz kann man auf verschiedene Arten in jedem Hause selbst herstellen, da Zugehör überall zu haben ist, ebenso 6 Gattungen

## RAUCHTABAK.

Die Rezepte für alle diese Sachen kosten nur 4 Kronen und bekommen alle Besteller **ganz umsonst** folgende zwei schöne neue Bücher mit den Rezepten mitgesandt:

### Gesundheitsbuch

von Dr. Franz Meyer über Behandlung von Krankheiten, altbewährte Hausmittel, wichtiger Heilpflanzen, erste Hilfe bei Unglücksfällen, mit 288 Seiten, 6 Farbentafeln und 100 Abbildungen. Dieses lehrreiche Buch soll wegen jetzigen Aerztemangel und Krankheitsgefahren in keinem Hause fehlen.

### Gartenbuch

von Oberlehrer Ullsamer mit 284 Seiten, 4 Farbentafeln und 190 Abbildungen, gibt genaue Anleitung über alle Gartenarbeiten, Gemüseanbau, Obst- und Blumenzucht, eingeteilt auf alle 12 Monate des Jahres. Bestes Buch für Gartenbesitzer, Schrebergärten, Obst- und Blumenzüchter. Frankolieferung der Rezepte mit diesen zwei Büchern bei Vorausbezahlung. Einzahlung mit rekommandierten Brief oder mit Geldanweisung. Separate Zuschrift dann nicht notwendig. Wenn mit Postnachnahme geschickt werden soll, dann auf Bestellkarte genau angeben Alle diese Bestellungen und Geldsendungen schreibe man an die **Unterstützungskasse des Katholischen Gesellenvereines in Klagenfurt, Neue Weltgasse Nr. 119.** Dieser Verein unterstützt damit seine invaliden Mitglieder Zahlreiche Dankschreiben von Bestellern.

# Victoria-Baumschule

**K. M. Wannieck-Ludwig.**

**Prachtkataloge auf Verlangen umsonst.**

**Obstbäume aller Arten und Formen, Beerenobststräucher, Weinreben, Spargelpflanzen, Obstwildlinge, Edelreiser, Forst- u. Heckenpflanzen, Allee- u. Zierbäume, Ziersträucher, Schlingsträucher, Koniferen, Rosen usw. usw.**

**Schöllschitz bei Brünn in Mähren.**

# Dendrinpaste

**wasserlösliches Obstbaumkarbolineum**

und

# Dendrolpaste

**wasserlösliches Desinfektionsmittel für Stallungen, Senkgruben, Arbeitsräume, Aborte etc.**

ist billig zu haben bei

**Karbolineumfabrik R. AVENARIUS**

**Wien, III/2, Bechardgasse 14.**

# Obstbaumspritzen

auch **selbsttätige**

für Klein- u. Großbetrieb

# Hausmostereien

und sonstige

# Maschinen und Apparate

für Obstverwertung.

# FRANZ NECHVÍLE

Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- und Metallwarenfabrik

**Wien, V., Margaretenstraße 98/0.**


Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Friedrich Sperl, Wien, III., Rennweg 58.

Digitized by Google

Jahrgang XVI. März-April 1918. Nummer 3/4.

# Der Obstzüchter

## Zeitschrift

für die

## Gesamtinteressen des Obstbaues.

## Organ

**der Österr. Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft, der Vereinigung österreichischer Baumschulenbesitzer, des Landesobstbauvereines für Niederösterreich, des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen, des Steiermärkischen Obstbauvereines und des Lavanttaler Obstbauvereines in Wolfsberg.**

---

Herausgegeben und redigiert von

**Josef Löschnig**

n.-ö. Landesobstbauinspektor in Wien, I., Herrengasse 13.

Administration: Wien, XVIII., Ruhrhofergasse 12.

---

**Inhalt:** J. Löschnig: Ilzer Rosenapfel. — J. Löschnig: Die Obstkultur in der gefürsteten Grafschaft Görz-Gradiska. — Schuhmann: Baumpflanzung auf Dammanlagen. — J. Kellner: Ist der Feldhase Nutztier oder Kulturschädling? — Lindenbast. — **Rundschau.** Adressen der n.-ö. Baumwärter zur Uebernahme der Arbeiten über Pflanzung und Pflege der Obstbäume. Frühjahrsversand von Obstbäumchen und Waldsetzlingen. — **Oesterreichische Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.** Zur Baumweißlingsbekämpfung. Die Bedeutung einer richtigen Sortenwahl vom pflanzenschutzlichen Standpunkte aus. Pflanzenschutzliche Arbeiten in den Monaten März und April. Aus dem Leserkreis. Pflanzenschutzliche Rundschau. — **Mitteilungen des Landesobstbauvereines für Niederösterreich.** Einladung zur Hauptversammlung. Bericht über die Ausschußsitzung vom 28. Februar 1918. Die subventionierte Abgabe von Obstbüchern. An die Herren Bewerber von Pflanzmaterialien. Rechnungsabschluß 1917.

---

**Erscheint am 10. jeden Monats. Preis pro Jahrgang 7 Kronen = 7 Mark.**

Mitglieder oben verzeichneter Vereine beziehen den „Obstzüchter" als Vereinsgabe.

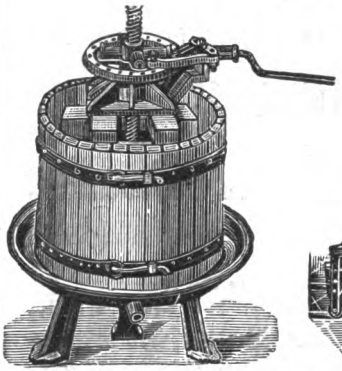
Digitized by Google

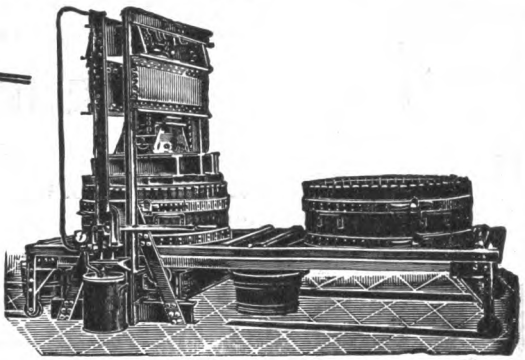
# PH. MAYFARTH & Co.

## Wien, II., Taborstraße 71

**Fabriken landwirtschaftlicher und gewerblicher Maschinen, Eisengießerei**

fabrizieren und liefern





**Wein- und Obstpressen**

**Hydraulische Pressen**

**Hydraulische Preßpumpen**

**Obstmühlen, Traubenmühlen**

**Mostereianlagen**

**Pressen für die Industrie**

**Stroh- und Heupressen**

**Stabile und fahrbare Benzinmotore**

**Motordreschmaschinen**

**Pflüge, Eggen, Saemaschinen**

**Gras- und Getreidemäher**

**Heuwender, Heurechen**

**Hand- u. Göpeldreschmaschinen**

**Futterbereitungsmaschinen**

**Häcksler, Rübenschneider,**

**Schrotmühlen, Futterdämpfer**

**Milchseparatoren**

**Illustrierter Katalog Nr. 1304 gratis und franko.**

**Ausgezeichnet mit über 700 goldenen und silbernen Medaillen.**

Digitized by Google

# Der Obstzüchter.

März-April 1918. Nr. 3/4.

Motto: Der Obstzüchter darf sich mit dem Ertrage, welchen die natürlichen Wachstumsbedingungen bringen, nicht zufrieden geben, vielmehr muß er durch Kulturbehelfe — Düngung und Pflege — den Ertrag zu steigern suchen. J. L.

## Einladung

zu der **Donnerstag, den 4. April 1918,** nachmittags 3 Uhr im **Saale des nied.-österr. Landeskulturrates in Wien,** I., Stallburggasse 2, stattfindenden

## Hauptversammlung

des Landesobstbauvereines für Niederösterreich.

## „Obstzüchter" auf Kunstdruckpapier.

**Nachbestellungen auf den „Obstzüchter" auf Kunstdruckpapier können noch in beschränkter Anzahl angenommen werden.**

## Ilzer Rosenapfel.[1])

(Familie: Rosenäpfel.)

Winterapfel.

Lokalbezeichnungen und Synonyme. Als Ilzer Weinler, bei der Jubiläumsobstschau in Ilz im Jahre 1908 so benannt, auch als Ilzerapfel verbreitet. Schönebecks roter Gewürzapfel vom Diel Sohn Nr. 504 gleich dem Schönebecks roter Gewürzapfel von Aehrenthal Tafel 81, Nr. 1, welcher von Hugo Müller in den Baumschulkatalogen der ehemaligen Baumschulen der k. k. Landwirtschafts-Gesellschaft in Graz aufgenommen ist, ist dem Ilzer Rosenapfel ähnlich, jedoch durch das Kernhaus, den Stiel und die Fleischfärbung verschieden. Obige Bezeichnung wurde vom Schreiber im Einvernehmen mit Direktor Stiegler und Obstbauinspektor Größbauer gewählt, da die Sorte in die Familie der Rosenäpfel und nicht in jene der Weinlinge (Dochnahl) einzureihen ist.

Heimat und Verbreitung: Ilzer Rosenapfel ist eine Sorte aus der Oststeiermark (Ilzberg) und dort in den Bezirken Fürstenfeld, Hartberg, Feldbach, Weiz, Pöllau und Gleisdorf so stark verbreitet, daß in guten

[1]) Nach dem Markte Ilz in Oststeiermark benannt.



Digitized by Google

Jahren mehrere Hundert Waggons ausgeführt werden. Das Alter der Sorte kann im Verbreitungsgebiete auf rund 80 Jahre geschätzt werden. Ob die Sorte in den Ilzer Bergen nach der Ansicht der Einen aus Samen entstanden ist oder ob sie sich als eine ältere, derzeit nicht mehr verbreitete Sorte daselbst erhalten und besonders ausgebildet hat, konnte nicht mehr festgestellt werden.

Literatur: Obstzüchter, Jahrgang 1914, Seite 11, als Ilzer Weinler.

## Eigenschaften der Frucht.

Form, Größe und Farbe: Die Frucht ist mittelgroß, regelmäßig, flachkugelförmig bis hochkugelförmig gebaut, etwas breiter als hoch

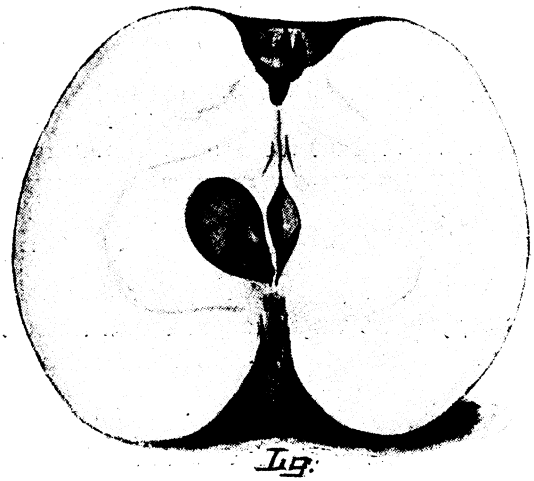


Fig. 5. Ilzer Rosenapfel.

und gegen den Kelch etwas mehr abnehmend. Die Schale ist glänzend, etwas geschmeidig, in der Grundfarbe gelblich, größtenteils dunkelrosa und dunkelfleischrot überzogen, sonnenseits dunkelkirschrot gefärbt, darin unauffällig rot gestreift und in der Stielhöhle strahlenförmig berostet. Der Kelch ist halboffen oder geschlossen, langblättrig, grauwollig und die Blättchen zurückgeschlagen. Der Stiel ist auffallend kurz, in tiefer, enger Stielhöhle sitzend.

Das Fruchtfleisch und der Geschmack. Das Fruchtfleisch ist weiß, um das Kernhaus grünlich, feinkörnig, markig, der Geschmack angenehm süßlich, von geringem Säuregehalt und angenehm gewürzt.

Reifezeit: Reift im Monate Dezember, hält sich bis ins Frühjahr und läßt sich sehr leicht aufbewahren, ohne zu welken. Beim Lagern erleidet er sehr geringen Gewichtsverlust von 5 bis 6 %.

Besondere Merkmale: An der selten lebhaften Färbung, kurzem Stiele und charakteristischem Geschmacke kenntlich.

Digitized by Google

Gute Eigenschaften: Schönes Aussehen, große Haltbarkeit und Widerstandsfähigkeit am Transporte, guter Geschmack und Eignung zu jeder Verwendung.

Schlechte Eigenschaften: Keine bekannt.

## Eigenschaften des Baumes.

Wuchs: Der Baum zeigt kräftigen Wuchs. In der Baumschule bildet er schöne Stämme. Auf dem Standorte wächst er gleichfalls kräftig und bildet große hochgehende Kronen. Die Blüte ist mittelfrüh und widerstandsfähig gegen Unbilden des Wetters. Erreicht ein hohes Alter von rund 100 Jahren.

Ansprüche des Baumes: Der Baum ist in seinen Ansprüchen bescheiden, er gedeiht — wie die meisten Rosenäpfel — noch auf leichteren Böden, kommt aber auch in lehmigen Böden gut fort. Die Hügellagen des Mittelgebirges sagen ihm besser zu, als die tiefgelegenen Ebenen.

Tragbarkeit: Der Baum ist ein guter Träger; die Tragbarkeit setzt zwar spät ein, wiederholt sich aber dann regelmäßig.

Eignung: Ilzer Rosenapfel ist ein ausgesprochener widerstandsfähiger Baum für Massenpflanzungen in bäuerlichen landwirtschaftlichen Betrieben, wo man weniger Mittel auf die Baumpflege aufwendet. In seinem derzeitigen und in ähnlichen Gebieten zur Pflanzung auf Wiesen geeignet.

Gute Eigenschaften: Widerstandsfähigkeit gegen pilzliche Blattkrankheiten und gegen Frost; krebshart.

Schlechte Eigenschaften: Später Eintritt der Tragbarkeit.

## Nutzungswert und Verwendung.

Ilzer Rosenapfel ist ein guter Tafelapfel und ein geschätzter und gesuchter Handelsapfel. Haltbar und transportfähig, von schönem Aussehen und angenehmem Geschmacke, verdient er die vollste Beachtung.

### Das Sortieren und die Marktbezeichnung.

| Kabinettware | | Kistenware | | | | Faßware | | | | Marktware | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | erste | | zweite | | erste | | zweite | | | |
| Stgw. g | Stg. mm | Stgw. g | Stg. mm | Stgw. g | Stg. mm | Stgw. g | Stg. mm | Stgw. g | Stg. mm | Stgw. g | Stg. mm |
| | | I. Qualität | | | | II. Qualität | | | | III. Qualität | |
| — | — | 140 | 220 | — | — | 122 | 210 | — | — | gemischt | |

Stgw. = Sortiergewicht; Stg. = Sortiergröße; g = Gramm und mm = Umfang der Frucht über Stiel und Kelch gemessen.

Mit Benützung der Mitteilungen von M. Müller, A. Stiegler, C. Größbauer, Prof. Pfeiffer.

Jos. Löschnig.

Digitized by Google

# Die Obstkultur in der gefürsteten Grafschaft Görz-Gradiska.

Von Josef Löschnig.

Das schöne Kronland **„Görz-Gradiska"** mit den gleichnamigen Hauptstädten ist nicht nur bei den Kämpfern in den zwölf Isonzoschlachten, sondern in der ganzen Welt bekannt geworden. — Alle Völker Österreich-Ungarns haben zur Verteidigung der Monarchie in Görz-Gradiska gekämpft. In elf Schlachten haben sie den Anstürmen des treubrüchigen

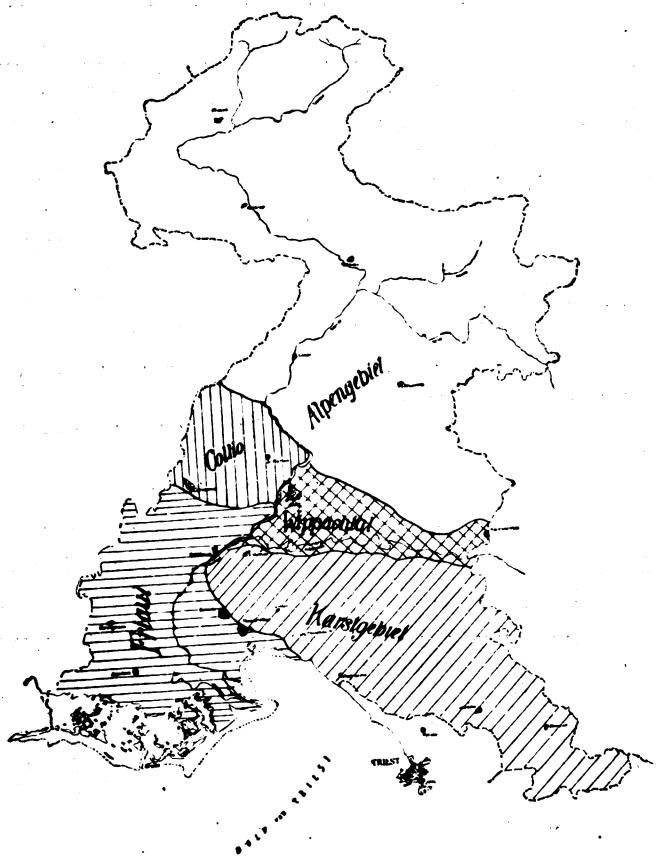



Fig. 6. Einteilung des Kronlandes Görz-Gradiska in Obstbauproduktionszonen.

Gegners Stand gehalten und in der zwölften Schlacht, vereint mit den Verbündeten das Land befreit: den Gegner geschlagen und vertrieben. Die Erde von Görz-Gradiska tränkt das Blut aller Völker Österreichs.

Schön ist Heimaterde,
Doch die Stätte, wo ich rang,
Die mein letztes Herzblut trank,
Gleicht dem Heimatherde

Digitized by Google

sagt John und in diesem hohen Sinne steht Görz-Gradiska allen Völkern Österreichs besonders nahe. Aber auch in obstbaulicher Beziehung hat Görz einen guten Klang: Görzer Kirschen, Görzer Gemüse sind allgemein bekannt und werden durch den Krieg mit seinen Folgeerscheinungen noch an Bedeutung gewinnen. Durch die überaus günstigen Wachstumsbedingungen und die frühe Lage ergänzt Görz-Gradiska mit seinen Obstbaukulturen jene des übrigen Teiles der Monarchie. **Die Bedeutung der Görzer Obstkultnr liegt im Frühobste!** Die Vermehrung und Verbesserung der Görzer Obstkultur macht nur der italienischen Einfuhr Konkurrenz, dem Obstbauer der übrigen Kronländer der Monarchie kann es nur nützen, wenn zur Zeit, wo die eigene Produktion noch nicht auf den Markt kommt, jene des eigenen Südens statt der Einfuhr, den Markt beherrscht. Die von der Natur in verschwenderischer Weise günstig gestalteten Wachstumsbedingungen von Görz-Gradiska voll auszunützen und die Früchte der großen Allgemeinheit zuzuführen, muß eine der ersten Aufgaben der k. k. Regierung und aller jener Faktoren sein, die hier mitzuarbeiten berufen sind. Gerade jetzt, wo manches wieder neu eingerichtet wird und der Blick für die allgemeinen Ziele eine Klärung erfahren hat, scheint für die Inangriffnahme einer planmäßigen, zielbewußten Obstbauneugestaltung günstig zu sein. Neugestaltung in dem Sinne, daß man erprobtes Alte vermehrt und Neues — nichts ist so gut, daß es nicht verbessert werden kann — hinzufügt. Mit dem Angeführten soll jedoch kein Vorwurf gegen die bisherigen Aktionen auf diesem Gebiete gemacht werden. Im Gegenteile, viel wurde in den letzten Dezennien zur Förderung der Obstkultur im Görzischen gemacht, die Produktion und der Absatz wurden wesentlich gehoben; die Zeitverhältnisse mit dem langsamen „sicheren" Vorgehen und die unerquicklichen politischen Verhältnisse ließen eine raschere Entfaltung nicht zu.

## Görzer Obstproduktionsgebiete. [1])

Trotz der bescheidenen Ausdehnung des Görzer Landes müssen infolge der großen Verschiedenheit in den Boden- und klimatischen Verhältnissen mehrere Obstbaugebiete unterschieden werden, siehe Abbildung Figur 1, und zwar:

das Alpengebiet,
das Gebiet des Collio,
das Gebiet des Wippachtales,
das Gebiet von Friaul und
das Gebiet des Karstes.

1. **Das Alpenobstbaugebiet** liegt beiderseits des oberen Isonzotales mit den Seitentälern der Idria und der Bača. Trotz der verhältnismäßig großen räumlichen Ausdehnung kommt in diesem Gebiete infolge des Hochgebirges nur ein verhältnismäßig kleiner Teil für den Obstbau in Betracht und zwar vorwiegend die angeführten Täler.

[1]) Mit Benützung „Der Obstbau im Küstenlande" von k. k. Regierungsrat Thomas Frühauf und Unterstützung von Direktor Ripper und Landeskulturinspektor Dr. Portele. Die Niederschlagsmengen und die Windverhältnisse wurden vom k. k. Marine-Observatorium in Triest, die Temperaturverhältnisse von der k. k. Zentralanstalt für Meteorologie und Geodynamik in Wien zur Verfügung gestellt.

Digitized by Google

Die Bodenverhältnisse, aus den Verwitterungsprodukten der südlichen Kalkalpen bestehend, sind im Vereine mit den reichen Niederschlägen besonders zur Kultur von Äpfeln geeignet. Die Erhöhung über dem Meere beträgt bei Tolmein 174 m, bei Flitsch 400 m; Idria- und Bačatal sind 200 — 400 m hoch.

Die Niederschlagsmenge beträgt im mehrjährigen Durchschnitte nach den vom k. k. Marine-Observatorium in Triest durchgeführten Notierungen 2229 mm in Tolmein und 2712 mm in Flitsch in 120 bis 144 Regentagen. Der nasseste Monat ist der Oktober mit 274 mm, dann folgen Juni mit 242 mm, November mit 237 mm, Mai mit 235 mm, September mit 195 mm, Dezember mit 183 mm, März mit 179 mm, April mit 175 mm, Juli mit 172 mm, August mit 170 mm, Jänner mit 104 mm und Februar mit 103 mm Niederschlagsmengen.

Die Windverhältnisse sind günstig. Die Bora ist im südlichen Teile noch zu spüren, nimmt aber nach Norden immer mehr ab, so daß sie auf die Obstkultur keinen besonders nachteiligen Einfluß ausübt.

Näheres über die Windverhältnisse ist aus der nachstehenden Zusammenstellung zu entnehmen.

Windverhältnisse von Flitsch nach Tagen und Jahreszeiten:

| | Winter | Frühling | Sommer | Herbst | Zusammen |
|---|---|---|---|---|---|
| Nordwind | 5·4 | 10·7 | 14·0 | 9·2 | 39·3 |
| Nordostwind | 7·0 | 9·6 | 5·4 | 5·9 | 27·9 |
| Ostwind | 0·6 | 0·3 | 0·3 | 0·3 | 1·5 |
| Südostwind | 0·2 | 0·2 | 0·0 | 0·2 | 0·6 |
| Südwind | 15·9 | 30·9 | 23·1 | 24·0 | 93·9 |
| Südwestwind | 1·1 | 5·0 | 7·3 | 4·9 | 18·3 |
| Westwind | 0·6 | 0·9 | 2·0 | 2·4 | 5·9 |
| Nordwestwind | 1·1 | 0·5 | 2·6 | 1·0 | 5·2 |
| Windstille | 58·1 | 33·9 | 37·3 | 43·1 | 172·4 |

Die Temperaturverhältnisse sind, wie aus der nachstehenden Zusammenstellung zu ersehen ist, soweit es die Höhenlage und die Bodenverhältnisse gestatten, für die Obstkultur günstig.

50jähriges Monats- und Jahresmittel der Temperatur von Karfreit, 235 m hoch nach Celsius.[2])

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Jänner | —1·9 | Mai | 12·9 | September | 15·2 |
| Februar | —0·3 | Juni | 16·6 | Oktober | 10·4 |
| März | 3·4 | Juli | 18·9 | November | 4·0 |
| April | 8·6 | August | 18·3 | Dezember | —0·6 |

Jahresmittel 8·8° C.

[2]) Nach W. Trabert, Isothermen von Österreich.

Digitized by Google

Wie aus den angeführten ersichtlich ist, ist das Gebiet niederschlagreich und besitzt trotz der südlichen Lage verhältnismäßig kühle Lagen mit sandigen Lehmboden, welche Verhältnisse das Gebiet zur Apfelkultur in hervorragender Weise geeignet machen.

2. **Das Gebiet des Collio** dehnt sich am rechten Ufer des Isonzo von Kanale gegen Süden bis zu der Tiefebene in der Linie von Görz nach Cormons. Collio, soviel wie Hügel, deutsch Ecken, slovenisch brdo, ist die Bezeichnung für dieses fruchtbare Hügelland.

Die Bodenverhältnisse des Collio sind für den Obstbau sehr günstig. Die Verwitterungsprodukte der verschiedenen Schieferarten geben einen sandigen Lehmboden, der sich, im Vereine mit den übrigen Wachstumsfaktoren zu jener Gesamtheit vereinigt, welche das gute Gedeihen aller Obstsorten mit sich bringt.

Die Erhöhung über dem Meere beträgt 200 bis 350 m. Die Niederschlagsmenge steht hinter dem Alpengebiete bedeutend zurück, denn sie beträgt nach dem Durchschnitte mehrerer Jahre 1880 mm. Der niederschlagreichste Monat ist der Oktober mit 240 mm, dann folgen Juni mit 183 mm, September mit 177 mm, November mit 166 mm, Dezember mit 165 mm, Juli und August mit je 160 mm, Mai mit 157 mm, März mit 140 mm, April mit 135 mm, Februar mit 110 mm und Jänner mit 87 mm Niederschläge.

Die Windverhältnisse sind durch das Auftreten der Nord- und Nordostwinde, die man als Bora bezeichnet, charakterisiert.

Windverhältnisse von Görz nach Tagen und Jahreszeiten:

| | Winter | Frühling | Sommer | Herbst | Zusammen Tage |
|---|---|---|---|---|---|
| Nordwind | 3·9 | 2·1 | 4·2 | 2·7 | 12·9 |
| Nordostwind | 18·0 | 13·7 | 12·4 | 14·1 | 58·2 |
| Ostwind | 9·6 | 8·8 | 7·1 | 8·6 | 34·1 |
| Südostwind | 5·8 | 6·8 | 5·3 | 6·2 | 23·3 |
| Südwind | 3·3 | 6·8 | 5·3 | 4·5 | 19·9 |
| Südwestwind | 1·7 | 6·0 | 4·9 | 2·6 | 15·2 |
| Westwind | 1·7 | 4·7 | 7·8 | 2·1 | 15·5 |
| Nordwestwind | 8·9 | 1·7 | 1·6 | 1·0 | 5·2 |
| Windstille | 45·9 | 41·4 | 44·2 | 49·2 | 180·7 |

Die Temperaturverhältnisse sind, wie die Zusammenstellung zeigt, für die Obstkultur sehr günstig.

50jähriges Monats-Jahresmittel der Temperatur von Görz 94 m hoch nach Celsius.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Jänner | 3·2 | Mai | 16·9 | September | 18·8 |
| Februar | 4·5 | Juni | 20·6 | Oktober | 13·6 |
| März | 7·8 | Juli | 23·1 | November | 7·6 |
| April | 12·7 | August | 22·5 | Dezember | 3·9 |

Jahresmittel 12·9° C.



Digitized by Google

Das Gebiet des Collio ist ein vorzügliches Obstbaugebiet. Die Lage und der Boden, die Niederschlagsmengen und die Temperaturverhältnisse sind sehr günstig, nur der kalten, trockenen Bora muß Rechnung getragen werden.

Im Gebiete werden Kirschen, Zwetschen, Frühbirnen, Pfirsiche, Walnüsse und Kastanien produziert. Mit Ausnahme der Kirschen, auf welche wir noch zurückkommen, hat sich eine Spezialkultur oder die Verbreitung bestimmter Sorten noch nicht eingebürgert. Ausgedehnte Anpflanzungen von ausgewählten Frühbirnen und Pfirsichen, sei es aus dem Bestande der vorhandenen Lokalsorten oder sonst bekannten Sorten wären jedenfalls in Erwägung zu ziehen. Auch der Aprikosenbaum, dessen Früchte für die aufblühende Marmeladenindustrie große Bedeutung besitzen, wird bei den Neuanlagen gerne gepflanzt. Die Kultur der Äpfel muß auf die feuchteren, tieferen Lagen beschränkt bleiben und hat keine Bedeutung. Die Zwetschen des Colliogebietes, welche seit altersher zur Erzeugung der Prünellen, das sind geschälte, getrocknete und geplattete Zwetschen, verwendet werden, ist bekannt. Die Prünellenerzeugung bildet eine wahre Hausindustrie und sichert zahlreichen Familien einen guten Teil ihres Jahreseinkommens. Nach Regierungsrat **Frühauf** werden zur Prünellenerzeugung größtenteils die im Lande produzierten Hauszwetschen verwendet; bei schlechten Ernten werden aber auch größere Mengen Zwetschen aus Krain und Kroatien eingeführt. Doch ist das aus dem heimischen Rohmateriale erzeugte Produkt besser als jenes aus den eingeführten auf dem langen Transporte vielfach beschädigten Früchten. Das Zentrum für den Prünellenhandel liegt in Görz. Vor dem Kriege schätzte man die Gesamtproduktion an Prünellen in Görz-Gradiska auf durchschnittlich 10 000 bis 12 000 Meter-Zentner. Auf die Verfeinerung der Prünellen und auf die Steigerung der Produktion wurde schon vor dem Kriege großes Gewicht gelegt, um der ausländischen Konkurrenz gewachsen zu sein. Die vermehrte Anpflanzung von großfrüchtigen guten Typen der Hauszwetsche und die Einhaltung der größten Sorgfalt bei der Herstellung, sind die Wege, welche auch fernerhin den Görzer Prünellen die bisherigen Absatzgebiete sichern.

3. **Das Obstbaugebiet des Wippachtales.** Das Obstbaugebiet des Wippachtales erstreckt sich beiderseits des Wippachtales mit Einschluß der Stadt Görz. Das Gebiet wird im Norden durch die Vorberge des Ternowaner Waldes, im Westen durch den Isonzo, im Süden durch die Randberge des Karstplateaus von Komen begrenzt und geht im Osten in das Kronland Krain über.

Die Bodenverhältnisse sind günstig. Es handelt sich um einen fruchtbaren leichten Lehmboden, welcher die Kultur aller Obstarten gestattet. Die Meereshöhe des Gebietes beträgt 90 bis 180 m.

Die Niederschlagsmenge beträgt für Haidenschaft, im Durchschnitte mehrerer Jahre 1965 mm und verteilt sich abfallend auf die Monate: Oktober 264 mm, November 210 mm, Mai 209 mm, Juni 180 mm, Dezember 165 mm, September 164 mm, Juli 149 mm, August 141 mm, März und April mit je 138 mm, Februar mit 107 mm und Jänner mit 100 mm. Wie ersichtlich, hat das Gebiet einen trockenen Sommer (Juli-August), weshalb die späten Sorten, besonders Äpfel, zur Anpflanzung weniger geeignet erscheinen.

Digitized by Google

Die Windverhältnisse sind durch die Bora, welche vom Ternowaner-walde herabkommt, charakterisiert.

Windverhältnisse von Haidenschaft nach Tagen und Jahreszeiten.

| | Winter | Frühling | Sommer | Herbst | Zusammen |
|---|---|---|---|---|---|
| Nordwind | 34·5 | 26·2 | 22·2 | 22·8 | 105·7 |
| Nordostwind | 4·3 | 5·1 | 3·4 | 4·5 | 17·3 |
| Ostwind | 0·5 | 1·6 | 4·2 | 2·3 | 8·6 |
| Südostwind | 2·1 | 3·0 | 1·6 | 1·5 | 8·2 |
| Südwind | 7·6 | 18·7 | 16·0 | 8·5 | 50·8 |
| Südwestwind | sind als Südwinde verzeichnet. | | | | |
| Westwind | 0·9 | 2·3 | 2·7 | 1·1 | 7·0 |
| Nordwestwind | 0·3 | 0·1 | 0·0 | 0·0 | 0·4 |
| Windstille | 41·8 | 37·0 | 43·9 | 44·3 | 167·0 |

Die Temperatur des Gebietes ist, wie nachstehende Zusammenstellung zeigt, besonders den Frühobstsorten günstig.

50jähriges Monats- und Jahresmittel der Temperatur von Haidenschaft nach Prof. W. Trabertin ° Celsius.

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Jänner | 2·04 | Mai | 15·4 | September | 17·4 |
| Februar | 3·3 | Juni | 19·3 | Oktober | 12·9 |
| März | 6·1 | Juli | 21·4 | November | 7·5 |
| April | 11·1 | August | 20·6 | Dezember | 3·5 |

Jahresmittel 11·7° C.

Für die Eignung eines Gebietes für die Obstkultur sind aber nicht nur die mittleren Monats- und Jahrestemperaturen, sondern auch die extremen Temperaturen der einzelnen Monate, das sind die mittleren und absoluten Maxima und Minima maßgebend. Da diese für die Obstkultur geeigneten Gebiete nur um wenige Zehntelgrade abweichen, so sollen sie nachstehend nur von der Stadt Görz angeführt werden.

Extreme Temperaturen der Stadt Görz nach J. Trombetta, das Klima von Görz.

| Monat | Mittleres | | Absolutes | | Monat | Mittleres | | Absolutes | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Maximum | Minimum | Maximum | Minimum | | Maximum | Minimum | Maximum | Minimum |
| Jänner | 11·1 | —5·1 | 14·3 | —11·0 | Juli | 33·1 | 14·8 | 36·7 | 12·0 |
| Februar | 12·4 | —4·2 | 15·9 | —9·3 | August | 32·3 | 14·0 | 35·6 | 10·0 |
| März | 17·6 | —1·7 | 22·6 | —7·0 | Sept. | 28·3 | 9·9 | 33·2 | 6·0 |
| April | 21·7 | 4·9 | 26·4 | 0·2 | Oktober | 20·3 | 3·6 | 24·2 | —1·8 |
| Mai | 27·3 | 8·1 | 30·6 | 4·2 | Novemb. | 16·2 | —1·0 | 20·3 | —6·0 |
| Juni | 30·7 | 12·2 | 33·3 | 6·9 | Dezemb. | 12·0 | —4·7 | 18·1 | —8·2 |



Digitized by Google

Das Wippachtalgebiet ist zur Kultur von Kirschen, Birnen, Zwetschen, Pfirsichen, Aprikosen, Walnüssen und edlen Kastanien sehr geeignet. Ähnlich dem Gebiete von Collio, ist besonders die Kirsche, welche in großen

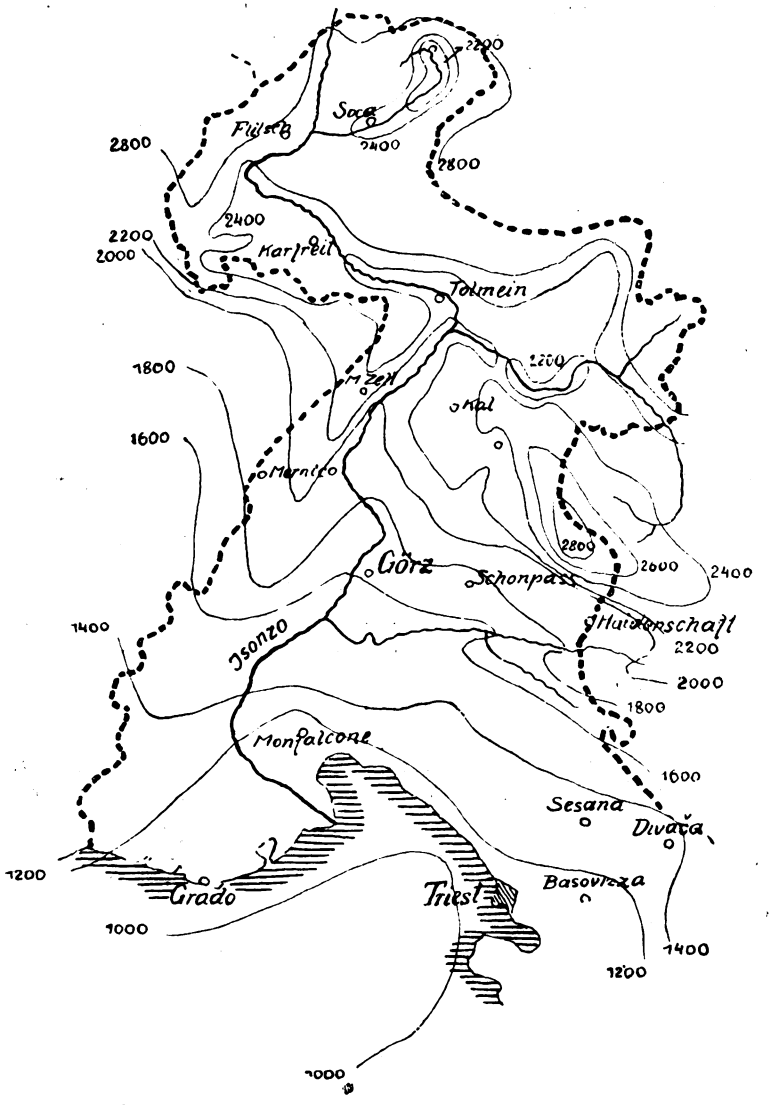



Fig. 7. Niederschlagsskizze der gefürsteten Grafschaft Görz-Gradiska nach dem k. u. k. Marine-Observatorium in Triest.

Mengen produziert wird und einen Weltruf genießt. Einzelne Lagen des Wippachtales übertreffen sogar jene des Collio hinsichtlich der frühen Reife.

Die Obstbäume des Wippachtales sind gleich jenen der übrigen Gebiete, nicht in geschlossenen Obstgärten, sondern auf Feldern, Wiesen und in Weingärten angepflanzt.

Digitized by Google

4. **Das Gebiet von Friaul mit dem Territorium von Monfalcone.** Die Ebene südlich Görz, beiderseits des Isonzo hat derzeit nur sehr geringen Obstbau. Alte Pflanzungen bestehen gar nicht, obwohl dieses Gebiet, infolge der günstigen Boden- und klimatischen Verhältnisse zur Obstkultur sehr geeignet ist. Das Gebiet wird von den Friaulern und von Italienern bewohnt; im übrigen Teil des flachen Landes wohnen Slovenen, in Städten und Märkten Deutsche. Die geringen Obstanpflanzungen des Gebietes liegen nicht in der Abneigung der Bevölkerung zur Obstkultur, sondern sind mit der Seidenraupenzucht in Zusammenhang zu bringen. Die ganze Tiefebene ist mit Maulbeerbäumen bepflanzt und die Hauptbeschäftigung der Bevölkerung galt der Seidenraupenzucht. Einige Neupflanzungen mit Pfirsichen, so von Jakob in Villese, haben außergewöhnlich günstige Resultate gezeigt. Das Gebiet am linken Ufer des Isonzo, südlich Zagrado, besitzt eine modern angelegte, vom Lande mit Unterstützung des Staates in den Jahren von 1895 bis 1905 erbaute Bewässerungsanlage. Das Wasser wird dem Isonzo bei Zagrado entnommen und in zahlreichen Kanälen über die Ebene verteilt. Wenn diese Einrichtung bisher auch zu wenig ausgenützt wurde, so wird sie nach dem Kriege jedenfalls zum Segen für die Gegend werden.

Der Boden von Friaul ist sehr gut: es ist ein tiefgründiger, stark sandiger Tonboden, in welchem alles gedeiht.

Nebenbei sei bemerkt, daß derzeit italienische Schützengräben mit breiten Hindernisszonen in mehrfachen hintereinander liegenden Linien von mehreren Hundert Kilometern die Ebene durchziehen. Massive Betonbauten, die viele Millionen gekostet haben und mehrere Generationen überdauern werden, bilden schon derzeit Kulturhindernisse.

Die Höhe über dem Meere beträgt nur 10 bis 30 m.

Das Gebiet von Friaul ist sehr trocken, denn es hat nur eine Niederschlagsmenge von 1167 mm pro Jahr. (Monfalcone im 22jährigen Durchschnitte.) Der feuchteste Monat ist der Oktober mit 172 mm, dann folgen September 129 mm, Juni 119 mm, August und November mit je 114 mm, Mai 89 mm, Juli 87 mm, Dezember 84 mm, März 79 mm, Jänner 51 mm und Februar mit 49 mm Niederschläge.

Die Windverhältnisse sind ähnlich jenen von Görz und so wie diese durch die Bora charakterisiert.

Die Temperaturverhältnisse bedingen im Zusammenhange mit den geringeren Niederschlägen eine um einige Tage spätere Reife als die nächste Umgebung von Görz.

50jähriges Monats- und Jahresmittel der Temperatur von Monfalcone nach Prof. W. Trabertin° Celsius.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Jänner | 3·6 | Mai | 16·3 | September | 18·7 |
| Februar | 4·7 | Juni | 20·3 | Oktober | 13·9 |
| März | 7·7 | Juli | 22·5 | November | 8·4 |
| April | 12·4 | August | 22·3 | Dezember | 4·4 |

Jahresmittel 12·9° C.

Das Gebiet von Friaul ist zur Anlage von Großobstkulturen sehr geeignet. In den bewässerbaren Gebieten gedeihen alle Obstarten; ganz

Digitized by Google

besonders aber dürften Pfirsiche, Aprikosen und Birnen gut fortkommen. Die Schwierigkeit der Obstbaufortentwicklung liegt in diesem Gebiete am geringen Verständnis der Bevölkerung für die Obstkultur. Durch Errichtung einiger Musterpflanzungen muß dies beseitigt und gleichzeitig durch Abgabe von Pflanzmaterial die Pflanzung gefördert werden. Die zu schaffenden Obstbaubetriebe wären am zweckmäßigsten in der Weise durchzuführen, wie die derzeitigen Maulbeerpflanzungen, das ist, die Grundstücke ohne Unterschied der Unterkultur wären mit Obstbäumen zu umpflanzen. Für die Maulbeeranlagen verbleibt noch genügend Raum.

5. **Das Karstgebiet.** Der Karst mit seinen bekannten ungünstigen Wachstumsverhältnissen umfaßt die Bezirke Sesana und Comen. Der südöstlichste, Berkinai, genannte Teil, etwa 18 Ortschaften umfassend, unterscheidet sich total vom übrigen Karste und kann wegen seiner ziemlich intensiven Produktion von Spätäpfel und Birnen mit dem zum ersten Gebiet gehörigen Kirchheimer Bezirke verglichen werden.[1])

Der Boden besteht aus den Verwitterungsprodukten des Kalksteins dieser Gegend, welche bei der Auflösung durch die atmospärischen Niederschläge eine rotockerige Erde zurücklassen. Für die Obstkultur kommen ausschließlich die kesselartigen Flußtäler, slovenisch polje = Feld und die trichterförmigen Einsenkungen slovenisch doline = vertiefte Ebene, genannt, in Betracht.

Die Meereshöhe des Karstgebietes im Kronlande Görz-Gradiska bewegt sich durchschnittlich zwischen 100 und 300 m.

Die Niederschlagsmengen des Karstgebietes sind zwar nicht gering, doch der Boden hat für das Wasser keine haltende Kraft, so daß dieses sofort in größere Tiefen versickert.

Die Niederschlagsmenge für Sesana beträgt 1358 mm. Der feuchteste Monat ist der Oktober mit 164 mm Niederschlagsmenge. Dann folgen September mit 128 mm, Dezember 123 mm, Juni 130 mm, Mai, Juli, November mit je 120 mm, August 118 mm, März 103 mm, April 90 mm, Februar 75 mm und Jänner mit 65 mm Niederschlagsmenge. Im Zusammenhange mit den für das Wasser ungünstigen Bodenverhältnissen und den trockenen heftigen Borawinden ist das Gebiet sehr wasserarm und trocken.

Die Windverhältnisse sind gleich jenen des Wippachtales, welches Gebiet vom Karste eingeschlossen wird. Die Bora tritt infolge der höheren freieren Lage und der geringen Vegetation viel heftiger auf als im Wippachtale.

Die Temperaturverhältnisse des Gebietes sind nicht ungünstig, so daß es dort, wo es der Boden, Wasser und Wind gestatten, eine üppige Vegetation gibt.

50jähriges Monats- und Jahresmittel der Temperatur von Kostanjevica nach Prof. Trabert in ° Celsius.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Jänner . . . . . | 3·1 | Mai . . . . . | 16·3 | September . . . | 18·4 |
| Februar . . . . | 4·3 | Juni . . . . . | 20·1 | Oktober . . . . | 13·3 |
| März . . . . . | 7·5 | Juli . . . . . | 22·5 | November . . . . | 7·6 |
| April . . . . . | 12·3 | August . . . . . | 22·0 | Dezember . . . . | 3·8 |

Jahresmittel 12·6° C.

[1]) Regierungsrat Thomas Frühauf „Der Obstbau im Küstenlande."

Digitized by Google

Das Karstgebiet ist für die Obstkultur im großen wohl ungeeignet. Zur Deckung des lokalen Obstbedarfes und zur Obstkultur im kleinen gibt es aber örtlich beschränkte Plätze, polje und doline, wo die Kultur der Obstbäume mit bestem Erfolge betrieben wird und auch lohnend betrieben werden kann. Der hohe Kalkgehalt des Bodens begünstigt die Zuckerbildung und wirkt auf das Kolorit der Früchte fördernd ein. Die Kultur von Kirschen, Sommerbirnen und Pfirsichen, aber auch von späteren Birnsorten, ist unter den genannten Gesichtspunkten, wie die bestehenden Anpflanzungen zeigen, zweckmäßig. (Fortsetzung folgt.)

---

# Baumpflanzung auf Dammanlagen.

Von n.-ö. Landesoberbaurat Schuhmann.

Bei Baumpflanzungen auf Dammanlagen ist in erster Linie zu beachten, welchem Zweck die anzupflanzenden Dämme dienen.

Dämme, welche nicht den Zweck haben, das anliegende Gelände vor Überflutungen zu schützen und welche daher nicht in der ganzen Höhe in das Bereich von fließenden oder stehenden Wässer reichen, wie Straßen- oder

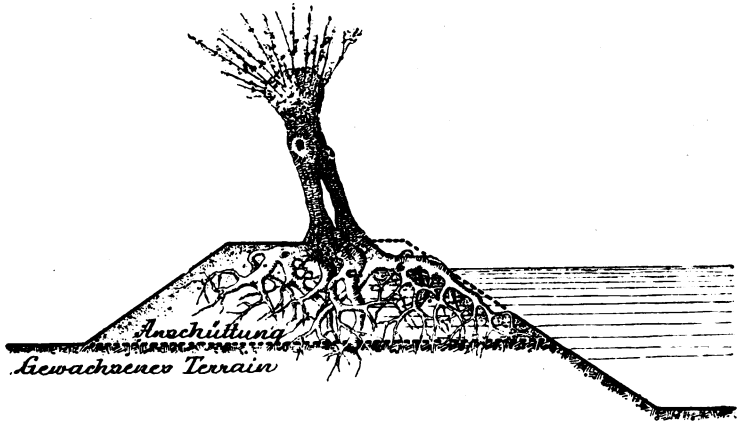



Fig. 8. Auf einem Damme stehender Weidenbaum, wie er mit seinen Wurzeln den Damm durchsetzt.

Wegdämme, Bahndämme, Grenzwälle, dammartige Material-Deponien bei Drainage-Vorflutgräben und bei Abzugsgräben usw. usw. können ohne jeden Nachteil mit Bäumen bepflanzt werden.

Dagegen bildet die Bepflanzung von Teich- oder Hochwasser-Schutzdämmen an fließenden Gerinnen eine große Gefahr für den Bestand dieser Dämme, daher eine Gefahr für die anliegenden Kulturgründe und Wohnstätten, weil sie größtenteils die Ursache von Dammrissen ist.

Diese Gefahr besteht natürlich bei jungen Anpflanzungen noch nicht, obwohl durch die Setzgrube selbst der Damm schon geschwächt wird. Je älter aber der Bestand wird, desto näher tritt das Gefahrenmoment.

Digitized by Google

Der Wind, der Sturm rüttelt an der mächtigen Baumkrone des erwachsenen Baumes und dieses Rütteln setzt sich bis an die fest mit dem Damme verwachsene Wurzel fort und lockert im erheblichen Maße die so notwendige Festigkeit des Schutzdammes. Bei höheren Wasserständen wird das anliegende Erd- oder Schottermaterial des Dammes leichter durchfeuchtet, es bilden sich kleine, kaum sichtbare Wasseradern im Damme und der so durchnäßte Schutzdamm kann den erheblichen Druck des Wassers nicht mehr standhalten.

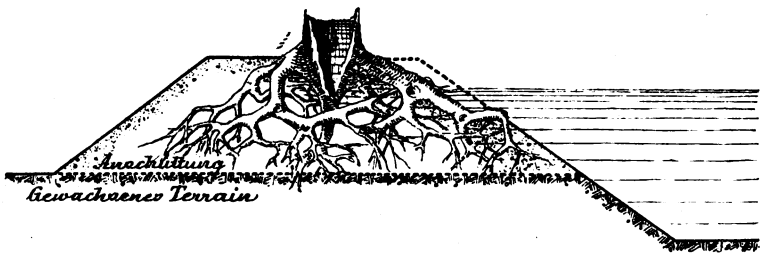



Fig. 9. Weidenstock in Vermoderung übergehend, auf einem Damme.

Noch bedeutend gefährlicher für den Damm ist die ehemals so harmlos scheinende Baumpflanzung je älter der Bestand wird. Nach und nach, teils durch Menschenhand, teils durch Alter werden die Bäume gefällt oder sterben ab. Die Wurzel, die schon tief in das Dammminnere reicht, bleibt allein noch übrig und vermorscht infolge des unmittelbaren Eintrittes der Tagwässer. Diese vermorschten Wurzelstöcke, welche niemand mehr be-

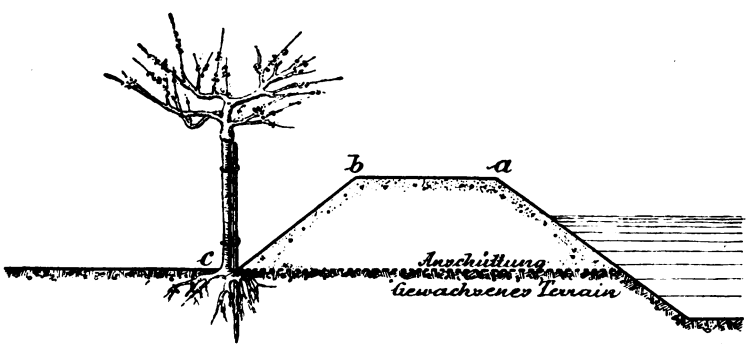



Fig. 10. Baumpflanzung am inneren Rande der Baumkrone, die ohne Nachteil für den Damm durchgeführt werden kann.

achtet, sind erst recht die Hauptursache der oft verheerend wirkenden Dammbrüche. Schon die lang andauernden Regen vor jeder Hochwasserkatastrophe dringen ungehindert in das Dammminnere ein und erweichen vor Eintritt des höheren Wasserstandes den Damm, welche durch Feuchtung durch das stetig steigende Wasser noch stark vermehrt wird, so daß ein Dammbruch bei steigenden Druck unausbleiblich erscheint.

Digitized by Google

Aus allen diesen Gründen ist die Bestockung der Schutzdämme längs der Flüsse und Bäche unstatthaft und ist in den jeweiligen wasserpolizeilichen Verordnungen für die bisher regulierten Gerinne in Niederösterreich das Setzen von Bäumen auf diesen Dämmen strengstens verboten.

Dagegen ist keine Einwendung gegen die Pflanzung von Bäumen am landseitigen Dammfuße zu erheben.

Die Baumpflanzungen sind daher nicht am äußeren (a) oder inneren (b) Rande der Dammkrone, sondern am Fuße der landseitigen Böschung (c) durchzuführen, wie Figur 10 zeigt.

---

# Baumpflanzungen an Ent- und Bewässerungsgräben.

Von n.-ö. Landesoberbaurat Ing. Ed. Müller.

Die Bepflanzung der regulierten Gerinne bei Bewässerungs- als auch Entwässerungsanlagen wird seitens der kulturtechnischen Fachabteilung des n.-ö. Landes-Bauamtes auf das wärmste befürwortet und gefördert. Im Zusammenhange mit den Meliorationsunternehmungen wurden bisher zirka 12 000 Stück Obstbäume angepflanzt, die sich in jeder Hinsicht auf das allerbeste bewähren.

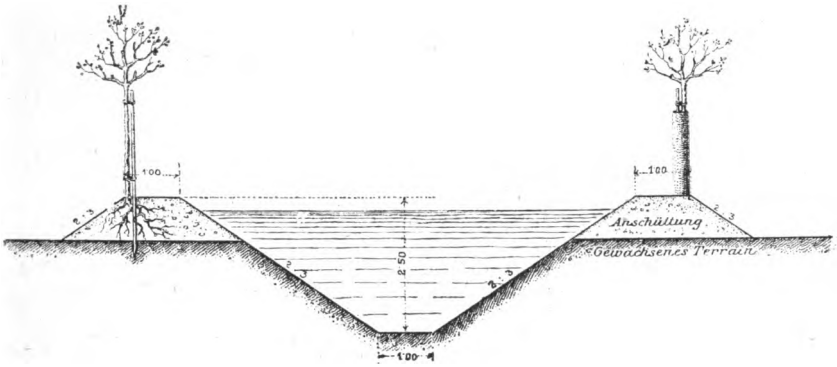



Fig. 11. Baumpflanzung auf einem Damme.

Die hochstämmigen Bäume wurden je nach Sorte, im gegenseitigen Abstande von 12 bis 18 m mit Zwetschen als Zwischenbäume längs der Ränder der regulierten Gerinne, und von diesen, wie in den angeschlossenen Skizzen ersichtlich gemacht ist, zirka 1 m entfernt, ausgesetzt.

Nachdem der zwischen dem Grabenrande und den Bäumen zu liegen kommende Bodenstreifen, der sogenannte Schutzstreifen und ferner auch bei aufgedämmten Gerinnen die Dammkrone, vielfach als Gehweg und zum Befahren mit Schubkarren benützt wird, so empfiehlt es sich, um die Baumstämme gegen Beschädigungen zu schützen, dieselben mit einer Schutzhülle aus Weidengeflecht zu versehen. Dieselben bieten auch einen wirksamen

Digitized by Google

Schutz gegen Wildfraß. Wird aber eine solche Obstbaumschutzhülle aus irgend einem Grunde nicht angebracht, so ist es zweckmäßig, bei den Baumpflanzungen auf Dämmen wenigstens den Baumpfahl auf der Grabenseite anzubringen, weil dann dieser den Baum gegen das Anprallen mit dem Schubkarren schützt. Bei Baumpflanzungen an Gerinnen ohne Dämme sind die Bäume einer größeren Gefahr durch Beschädigungen mit dem Pfluge ausgesetzt, weshalb in diesem Falle vorzuziehen ist, den Baumpfahl landseitig anzubringen.

Es wäre sehr wünschenswert, Obstbäume nicht nur an regulierten Gerinnen, sondern auch längs der Feldwegränder, namentlich in kommassierten Gemeinden, in welchen die meisten Feldwege mit 4 m Fahrbahnbreite angelegt werden, auszupflanzen.

Nach den von der kulturtechnischen Fachabteilung gesammelten Erfahrungen bewähren sich Wintersorten, insbesondere in Gegenden, in welchen die Obstkultur sehr zurückgeblieben ist, besser als frühreife Sorten, da letztere von den Feldarbeitern vielfach gestohlen werden.

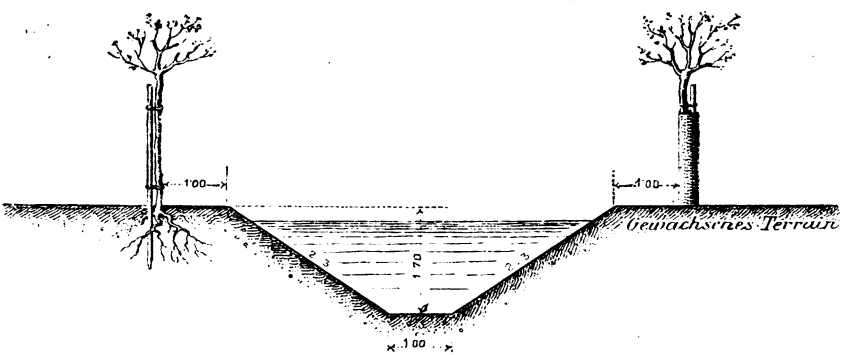



Fig. 12. Baumpflanzung an einem regulierten Wassergerinne.

Überall dort, wo neben den Baumreihen mit Wägen, namentlich mit hochbeladenen Heu- und Getreidewägen gefahren wird, sollten nur Bäume, deren Kronen hoch über den Boden beginnen, verwendet werden.

Um die dauernde Pflege der Bäume zu sichern, ist es gut, dieselben im Eigentume der Gemeinden oder Wassergenossenschaften zu belassen und auch da für eine ausreichende Verpflichtung zur zweckmäßigen Erhaltung der Bäume vorzusorgen und nicht dem Besitzer des Grundes, auf welchem der Baum steht, ins Eigentum zu übergeben.

Die Erträge der Obstbäume bieten den Gemeinden oder Wassergenossenschaften eine wertvolle Einnahmsquelle, die an Bedeutung dadurch gewinnt, daß der Erlös für das Obst in der Regel zur Bestreitung der Instandhaltungskosten der Gerinne verwendet wird und daß solcherart die Grundbesitzer von der Entrichtung der Erhaltungsbeiträge, zu der sie sonst verpflichtet wären, ganz oder teilweise enthoben werden.

Digitized by Google

# Ist der Feldhase Nutztier oder Kulturschädling?

Von J. Kellner-Walkenstein.

Die Feldhasen haben im diesjährigen schneereichen Jänner ein enormes Zerstörungswerk an unseren Obstkulturen vollbracht, wie schon lange nicht. Alle freistehenden Bäume, selbst die in den Gärten und Höfen wurden, wenn deren Stämme durch Einbinden und dergleichen nicht gut geschützt waren, benagt und vernichtet. Viele Baumschulen sind ihrer Baumbestände vollkommen beraubt worden und können die folgenden 4 bis 5 Jahre keinen Baum abgeben. Baumstämme von 15 Zentimeter Durchmesser wurden noch benagt und unzähligen Bäumen wurden infolge der starken Verwehungen die tragfähigen Kronen vernichtet, während die Stämme vielfach gut eingebunden waren. Eine kurze Wanderung in unsere Obstkulturen gibt uns ein erschreckendes Bild von der Zerstörungswut dieser Nagetiere. Grenzenlose Sorglosigkeit und teils aber auch der Arbeiter- und Materialmangel halfen mit, dieses traurige Bild noch zu vergrößern. **Welch eine Schädigung unseres ohnedies sehr knappen Nationalvermögens!** Welche Mittel stehen uns aber zu dessen Behebung zur Verfügung? Leider gar keine!

Man bedenke wie viele, viele Obstbäume, die in den nächsten Jahren in Ertrag treten sollten, oder solche die schon im Ertrage standen, sind mit einem Schlage vernichtet worden. Welche Unmengen Obstes, also unentbehrliches Volksnahrungsmittel kommen da schon heuer in der so nahrungsmittelarmen Zeit und noch eine Reihe von Jahren in Abfall? **Von weit größerer Bedeutung ist dieses Unglück aber noch dadurch, weil für die so zahllos vernichteten Bäume in den nächsten 10 Jahren, vielleicht gar noch länger, kein Ersatz besteht.** Das Baumschulwesen, die Wiege des Obstbaues, liegt derzeit ganz darnieder. Der vollständige Mangel an brauchbaren Unterlagen (Wildlingen), der Mangel an allen notwendigen Materialien und nicht in letzter Linie die Arbeiternot unterbinden jede Heranzucht von Obstbäumen. Es ist schier unglaublich, daß man maßgebenden Ortes die hohe Bedeutung des Obstbaues für die Volksernährung noch so geringschätzt und **die zerrüttete Lage, in die derselbe geraten ist, noch immer nicht richtig erfaßt.** Wir können uns der täglich wachsenden Bestürmungen nach Pflanzenmaterial nicht mehr erwehren. Es ist bitterhart den täglich einlaufenden schriftlichen und mündlichen Bitten nach Bäumen — weil die Hasen alles abgefressen haben oder der Reim die schönen Bäume zerdrückt hat — zu widerstehen, wenn gleich man nicht helfen kann, da jedes Bäumchen bereits längst vergeben ist. Der Bedarf an Bäumen steigt von Jahr zu Jahr, während der Nachwuchs bereits auf ein Minimum gesunken ist und in sehr naher Zeit, wird nicht in letzter Stunde Abhilfe geschaffen, ganz aufhören muß.

Sind die Schäden durch Hasenfraß schon im Obstbaue allein von so tiefeinschneidender Bedeutung für die Volksernährung und den Volkswohlstand, um wie viel mehr erhöhen sich dieselben noch durch die Gefährdung anderer Kulturen. Jeder aufrichtige Kaninchenzüchter muß gestehen, daß das Kaninchenfleisch den höchsten Selbstkostenpreis gegenüber anderen fleisch-

Digitized by Google

bringenden Tieren aufweist. Benötigen nun schon die Hauskaninchen so viel wertvolles Futter bis zur Schlachtreife, umsomehr verzehren die Feldhasen, da diese länger vegetieren und bekanntlich mehr Futter vernichten als sie verzehren. Bei Beachtung dieser und anderer Umstände muß zugegeben werden, daß die Hasen zu den gefährlichsten aller Kulturschädlinge zählen und daher bekämpft werden müssen. Es gibt keinen Schädling, der allein in so kurzer Zeit einen Baum vollkommen zugrunderichtet; es müssen hiebei vielfach andere Umstände mitwirken, während ein Hase allein in einer Nacht viele Bäume vernichten kann. **Ist es da nicht geradezu Verblendung, wenn man den Hasen angesichts der enormen Schädigung aller lebensmittelbringenden Kultnren noch als Nutztier ansieht** und ihm in der Lebensmittelversorgung eine so wichtige Rolle beimißt? Wie viele Kühe könnten von dem von Hasen verzehrten saftigen Klee und Rüben hungernden Kindern und Kranken stärkende Milch liefern? Wie viele Waggon Obst gingen erst durch die jüngsten Wildschäden der Volksernährung verloren? Die enormen Verluste stehen wohl in einem für die gesamte Volksernährung sehr ungünstigen Verhältnisse, insbesondere wenn man bedenkt, daß **die Hasen bloß die leckeren und noch dazu sehr billigen Gerichte einiger Bevorzugter bilden.** Ein Tier, das nur den Gaumen weniger labt, dafür aber den Volksmassen unschätzbare Nahrungsmittelmengen entzieht, sowie unermeßliche Werte in allen Kulturen verdirbt, kann nie als Nutztier gelten oder gar zur Minderung des Nahrungsmittelmangels beitragen.

Leider wird dieser Schädling heute noch durch gesetzliche Maßnahmen in seiner ungehinderten Vermehrung geschützt, anstatt daß totale Ausrottung desselben angeordnet würde. Weil uns Obstzüchtern und den Landwirten keine Möglichkeit erfolgreicher Bekämpfung geboten ist, müssen wir selbst unsere Kulturen tatkräftig vor den Zähnen dieser Nagetiere schützen. Die diesjährigen Wildschäden werden jedenfalls allen Obstzüchtern lange Zeit im Gedächtnisse bleiben und alljährlich rechtzeitig daran erinnern, unsere Bäume sorgfältigst mit Stroh, Reisig usw. einzubinden. Ein Anstrich mit Kalk, Lehmbrei, Blut usw. hilft nichts! Sobald derselbe durch den Regen oder Frost abfällt wird der Stamm wieder benagt. In früheren Jahren habe ich mit zehnprozentiger Dendrinlösung alle freistehenden Bäume bestrichen und dieselben vor Hasenfraß vollkommen geschützt. Da solches schon lange nicht erhältlich ist, verwendete ich heuer „Dendrinersatz, Marke: Kreuz" in gleicher Mischung, jedoch ohne Erfolg; alle Stämme wurden benagt. Vielleicht würde eine stärkere Mischung vollkommen wirken. Besonders empfehlenswert wäre aber, wo es die Verhältnisse nur halbwegs zulassen, die Jagd durch die Gemeinde heimzunehmen. Eine hohe Jagdpachtsumme steht stets in einem sehr ungünstigen Verhältnisse zu den Wildschäden; die durch den dadurch bedingten Wildstand entstehen. Es gibt Gott sei Dank schon viele Gemeinden, wo diese Erkenntnis Eingang gefunden hat und woselbst die Jagd von Landwirten ausgeübt wird. Wildschäden kommen dortselbst nur sehr vereinzelt vor, selbst heuer nicht, trotzdem dort die Bäume schutzlos waren, weil es eben auch fast keine Hasen gibt. Die einzige und sicherste Hilfe im Kampfe mit diesem gefährlichsten Schädling unseres Nationalvermögens ist und bleibt leider wie in so vielen Zweigen die „Selbsthilfe".

Digitized by Google

(Die n.-ö. Landesobstanlage in Walkenstein konnte vor Hasenfraß nur dadurch gerettet werden, daß während der fast vierzehn Tage dauernden Schneeverwehungen die Umzäunung stets ausgeschaufelt und freigehalten wurde. Wie kommt aber der Privatbaumschul- oder Obstbaumbesitzer dazu, bei solch' einem Unwetter so anstrengende Arbeit und große Unkosten zu leisten? Gerade nur, um das Vergnügen Einiger zu fördern?)

---

## Lindenbast.

**Die Gewinnung von Lindenbast.** Die kriegerischen Verhältnisse haben auch beim Bindmaterial große Schwierigkeiten gebracht. Der in der letzten Zeit allgemein verbreitete Raffiabast, welcher von den Fiedern der Raffiapalme der Palme Raphia Ruffia gewonnen und eingeführt wurde, ist ziemlich selten geworden. Der an seiner Stelle in Gebrauch gewesene Lindenbast wurde in den letzten Jahrzehnten durch den kräftigen Raffiabast derart verdrängt, daß seine Gewinnung ganz außer Gebrauch gekommen ist. Nur wenige alte Gärtner befassen sich noch mit der Lindenbastgewinnung. Jedenfalls ist im heurigen Jahre seine Gewinnung in Erwägung zu ziehen und dürften hiezu nachstehende Anleitungen von Interesse sein.

Zur Bastgewinnung eignen sich am besten 20—30jahrige Bäume. Die Bäume sind Ende April, Mai, wenn sie im Safte sind, zu fällen und die Rinde abzuschälen. Man schneidet die Rinde in Stücke von 60 bis 80 Zentimeter Länge (so lang man die Baststreifen wünscht), welche man nun so lange aufbewahren kann, bis man den Bast zu gewinnen gedenkt.

Die Gewinnung selbst geschieht in der Weise, daß man die Rinde ins Wasser wirft und darinnen beschwert etwa 4 Wochen liegen läßt, dann die Baststreifen abzieht und etwas klopft, damit sie von den etwa noch daran haftenden Holzteilchen befreit werden. Der so gewonnene Bast wird getrocknet und vor der Verwendung mäßig angefeuchtet. Ein 20jähriger Lindenbaum gibt, wenn man auch die Äste dazu verwendet, rund 40 Kilogramm Bast. Das Holz kann selbstverständlich zu anderen Zwecken verwendet werden.

# Rundschau.

## N.-ö. Baumwärter und Uebernahme der Arbeiten über Pflanzung und Pflege der Obstbäume durch dieselben.

Die zweckmäßige, zur Förderung der Obstkultur ungemein beitragende Einrichtung der Baumwärter ist durch den Krieg ganz zerstört worden. In Niederösterreich waren vor dem Kriege 152 Baumwärter tätig, die über 10 000 Arbeitstage ausmiesen. Beim Ausbruche des Krieges rückten die meisten Baumwärter zur Felddienstleistung ein; 14 erlitten den Heldentod, 3 sind vermißt, 10 kriegsgefangen, 39 stehen noch im Felde, 4 sind invalid, 3 sind in festen Anstellungen, von 62 konnte eine Nachricht nicht erlangt werden, sodaß derzeit 17 Baumwärter dem Baumwärterdienste obliegen. Dieselben sind zum Teile für landwirtschaftliche Dienste enthoben, teils über 50 Jahre alt oder infolge Gebrechen felddienstuntauglich, so daß ihre Verwendung großen Beschränkungen unterworfen ist.

Immerhin sollen nachstehend die Adressen jener Baumwärter mitgeteilt werden, welche zur Durchführung von Arbeiten derzeit in Betracht kommen, damit sich Interessenten direkt an dieselben wenden können.

Leopold Lagler, Völkrahof, Post Euratsfeld, Bez. Amstetten.
Eduard Hammerschmied, Röschitz, Post Röschitz, Bez. Eggenburg.
Anton Schmidt, Frauendorf, Post Traismauer, Bez. Herzogenburg.

Digitized by Google

John Fröhlich, Raisdorf, Post Hötzelsdorf, Bez. Horn.
Johann Schiel, Würnitz, Post Karnabrunn, Bez. Korneuburg.
Leopold Krenn, Stratzing, Post Krems, Bez. Krems.
Otto Kummhofer, Groß-Harras, Post Groß-Harras, Bez. Laa a. d. Th.
Michael Neumayer, Niederweiden, Post Schloßhof, Bez. Marchegg.
Franz Wallner, Bad Pyrawarth, Post Bad Pyrawarth, Bez. Matzen.
Mathias Klenkhart, Raggendorf, Post Raggendorf, Bez. Matzen.
Johann Albrecht, Mannersdorf a. d. M., Post Mannersdorf a. d. M., Bez. Matzen.
Josef Weißenlehner, Altenmarkt, Post Ysper, Bez. Pöggstall.
Johann Rohrbeck, Kirchberg am Walde, Post Kirchberg am Walde, Bez. Schrems.
Leop. Kaufmann, Gr.-Heinrichsschlag, Post Weißenkirchen i. d. Wachau, Bez. Spitz.
Johann Wallenbeck, Pottenbrunn, Post Pottenbrunn, Bez. St. Pölten.
Johann Hink, Korning, Post Prinzersdorf, Bez. St. Pölten.
Johann Ledermüller, Groß-Schönau, Post Weitra, Bez. Weitra.

**Frühjahrsversand von Obstbäumchen und Waldsetzlingen.** Um den Frühjahrstransport von Obstbäumchen-, Obstbaumwildlingen und Waldsetzlingen unter den bestehenden Transportschwierigkeiten nach Möglichkeit in die Wege zu leiten, werden unter einem die in Betracht kommenden landwirtschaftlichen Hauptkorporationen eingeladen, den Interessenten aus dem Kreise der Obst- und Waldbaumschulenbesitzer die nachstehende Verständigung zukommen zu lassen. Nach einer Mitteilung des k. k. Eisenbahnministeriums vom 20. Februar 1918, Z. 8314/16a kann eine allgemeine Freigabe des Transportes von Obstbäumchen, Obstbaumwildlingen und Waldsetzlingen im diesjährigen Frühjahre mit Rücksicht auf die gegenüber dem Vorjahre noch gesteigerten Verkehrsschwierigkeiten, insbesondere auf den in den südlichen Ländern liegenden Eisenbahnen auch gegenwärtig nicht verfügt werden. Bei der großen Anzahl der hiebei in Betracht kommenden Sendungen bestünde die Gefahr, daß die Parteien diese in allzu großer Menge in kürzester Frist zur Anlieferung bringen, wodurch alsbald angesichts des herrschenden Wagenmangels die Möglichkeit der Annahme und Abbeförderung dieser Transporte in Frage gestellt werden müßte. Auch ist darauf Rücksicht zu nehmen, daß durch einen plötzlichen größeren Güterandrang die gegenwärtig ohnedies schon schwierige Transportlage nicht noch mehr erschwert und durch allzu große Belastung des Verkehres, besonders nach den südlichen Kronländern, die bereits bestehende, aus unterwegs aufgehaltenen Transporten sich zusammensetzende Wagenansammlung nicht noch weiter vermehrt werde. Den auch vom k. k. Eisenbahnministerium voll und ganz anerkannten Bedürfnissen der Land- und Forstwirtschaft nach Versorgung der Interessenten mit dem nötigen Pflanzenmateriale kann, soweit es die Verhältnisse gestatten, nur dadurch Rechnung getragen werden, wenn es dem k. k. Eisenbahnministerium möglich wird, die in Betracht kommenden größeren Sendungen auf einen größeren, zirka zwei Monate zu bemessenden Zeitraum verteilt ins Rollen zu bringen. Um im Sinne dieser Anregung des k. k. Eisenbahnministeriums den Abtransport von Obstbäumen, Obstbaumwildlingen und Waldsetzlingen im diesjährigen Frühjahre tunlichst klaglos in die Wege zu leiten, ersucht das Ackerbauministerium die für den Abtransport in erster Linie in Betracht kommenden Interessenten, als da sind die Besitzer von Obst- und Forstbaumschulen, tunlichst rasch aufzufordern, die ordnungsgemäß ausgefüllten Frachtbriefe über die unbedingt nötigen Sendungen innerhalb längstens 3 Wochen direkt dem Ackerbauministerium zur weiteren Behandlung einzusenden. Den Besitzern von Obst- und Waldbaumschulen ist im eigenen Interesse nahezulegen, an der hiefür bestimmten Stelle der Frachtbriefe **deutlich leserlich** Name und Wohnort des Absenders anzuführen, damit die Rücksendung der Frachtbriefe ohne weiteren Anstand erfolgen kann. Das Ackerbauministerium ersucht in diesem Sinne für die klaglose Abwicklung des Frühjahrstransportes der Baumschulartikel wirken zu wollen.

Für den k. k. Ackerbauminister:
Ertl.

Digitized by Google

# Österreichische Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.

## Krankheiten und Schädlinge der Obstgehölze.

**Mitteilungen der Sektion VI der Österreichischen Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.**

(Redigiert von Dr. G. Köck und J. Löschnig.)

### Zur Baumweißlingsbekämpfnng.

Da uns Nachrichten zugekommen sind, die in einzelnen Gegenden ein starkes Auftreten der Baumweißlinge im heurigen Frühjahre befürchten lassen, so erscheint es dringend nötig, daß der Obstzüchter auf das Vorkommen der Raupennester des Baumweißlings, die jetzt im laublosen Zustande der Bäume leichter zu erkennen sind, achtet, und durch sofortiges Abschneiden derselben oder Abbrennen mit Raupenfackeln Fraßschäden an Knospe und Laub im kommenden Frühjahre verhindert.

Der im Juni und Juli fliegende Schmetterling ist weißlich gefärbt und an den schwarzen Flügelrippen leicht zu erkennen. Die Eier sind kegelförmig, gelblich und werden in Häufchen an den Blättern abgelegt. Nach zirka 14 Tagen kriechen die Räupchen aus, die am Laube fressen und Ende August einzelne oder einige vertrocknete Blätter zu Nestern verspinnen, in welchen sie überwintern. Im nächsten Frühjahre wird ein großes Nest verfertigt, von dem aus Knospen und später die Blätter befressen werden. Der Frühjahrsfraß ist der bei weitem schädlichere. Die Raupen sind kurz behaart und tragen einige längere Haare, unterseits sind sie aschgrau, oberseits schwarz mit zwei orangegelben breiten Längsstreifen, Kopf und Brustfüße sind schwarz. Bis Ende Mai, kurz vor der Verpuppung leben die Raupen gemeinsam, erst dann trennen sie sich. Die hellgelbe Puppe ist schwarzgefleckt und am Hinterende, sowie mittelst eines Gürtelfadens an Stämmen, Ästen, Zäunen usw. befestigt.

Da außer Obstbäumen auch Schlehen, Traubenkirsche und Weißdorn als Futterpflanzen angenommen werden, so ist auch auf das Vorkommen von Nestern auf diesen Pflanzen zu achten.

Dr. K. Miestinger, k. k. Pflanzenschutzstation.

### Die Bedeutung einer richtigen Sortenwahl vom pflanzenschutzlichen Standpunkte aus.

Jede Sorte paßt nicht für jeden Boden und für jedes Klima. Dieser für alle Kulturpflanzen geltende Satz verdient besonders im Obstbau besondere Beachtung. Viele Mißerfolge sind auf die Nichtbeachtung dieses Grundsatzes zurückzuführen. Wie oft werden bei Neuanlagen Sorten gewählt, die für die betreffende Gegend gar nicht passen. Die Folge davon ist gewöhnlich ein langsames Siechtum. Die betreffenden Bäume zeigen

Digitized by Google

keine Wachstumsfreudigkeit, tragen schlecht oder gar nicht und leiden unter allen möglichen Krankheiten und Schädlingen. Die Zahl der Krankheiten und Schädlinge unter denen die Obstkulturen zu leiden haben, ist, wie jeder Obstzüchter weiß, eine sehr große, die durch sie hervorgerufenen Schädigungen würden bedeutend geringer sein, wenn der an die Spitze dieser Zeilen gestellte Satz mehr Beachtung fände. Es ist ja von vornherein klar und durch einwandfreie Beobachtungen sichergestellt, daß einerseits kränkliche Pflanzen, d. h. solche, die sich infolge ihnen nicht zusagender Vegetationsverhältnisse nicht normal entwickeln können, von parasitären Krankheiten und Schädlingen viel leichter befallen werden, als normale, kräftige Exemplare, und daß andererseits auch solche kränkliche Individuen den Schädlingen und Krankheiten viel leichter und schneller unterliegen. Sie sind nicht fähig den Kampf mit den Krankheitserregern mit Erfolg aufzunehmen und zu führen. Durch Nichtbeachtung der Ansprüche, die gewisse Sorten an Boden und Klima stellen, kommen also einzelne Exemplare in die Kulturen, die für Krankheitskeime, die ja in reicher Menge überall vorhanden sind, besonders empfänglich sind. Hiefür ist aber auch für die anderen Bäume insofern eine nicht geringe Gefahr gegeben, weil diese Exemplare gewissermaßen zu Brutstätten für eine Menge von Krankheitserregern werden. Daher für die Zukunft Vorsicht in dieser Beziehung. Und ist einmal ein Fehlgriff in dieser Richtung geschehen, dann am besten keine kleinlichen Bedenken und weg mit dem nicht an diese Stelle passenden Individuum, da es dem Obstzüchter doch trotz der sorgsamsten Pflege keine Freude bringen kann. Man begnüge sich auch nicht mit den meist sehr allgemein gehaltenen Angaben in den Prospekten der Baumschulen, sondern ziehe, wenn man nicht selbst diesbezügliche Erfahrungen hat, einen Fachmann zurate.

Dr. G. Köck.

## Pflanzenschutzliche Arbeiten in den Monaten März und April.

Fortsetzen der Reinigungsarbeiten an den Obstbäumen, wie sie schon für die Wintermonate Jänner und Februar besprochen wurden. Besonders achte man noch auf die durch Wildverbiß verursachten Wunden und behandle dieselben sachgemäß (Ausschneiden, Verstreichen mit Baumwachs, Teer usw.) Zur Vermeidung von Frühjahrsfrostwirkungen wiederhole man den Kalkanstrich. Auch ist es an der Zeit die erste Bespritzung gegen Schorf und andere pilzliche Parasiten durchzuführen (2%ige Kupfervitriolkalkbrühe). Die erste Bespritzung vor Laubausbruch ist die wichtigste, da sie vorbeugend wirkt. Als Vorbeugungsmittel gegen den nordamerikanischen Stachelbeermehltau spritze man mit Schwefelleberlösung (400—500 g Schwefelleber auf 100 l Wasser.). Zum Schutz der nützlichen (insektenfressenden) Vögel hänge man Nistkästchen auf. Die noch an den Bäumen befindlichen auf Papier gestrichenen Leimringe sind zu entfernen, die unterhalb derselben befindlichen Schädlinge und deren Eier sind durch kräftiges Abbürsten mit Seifenwasser zu vernichten. Neue Fanggürtel sind anzulegen. Apfelblütenstecher und Birnknospenstecher einsammeln! Vorbeugend gegen diverse tierische Schädlinge mit Petroleumseifenbrühe oder Schwefelkalkbrühe spritzen! Ist bei Steinobst Gummifluß bemerkbar, so

Digitized by Google

sind die ausgetretenen Gummimassen zu entfernen, die Gummiflußwunden, wie andere Wunden auszuschneiden und dann mit in Essig getränkten Lappen zu verbinden. Engerlinge, die gelegentlich der Bodenbearbeitung angetroffen werden, sind zu sammeln und zu vernichten, Ameisennester sind durch Überbrühen mit heißem Wasser zu vernichten. Abklopfen verschiedener Schädlinge von den Bäumen in untergebreitete Tücher, sofortige energische Bekämpfung etwa auftretender, wenn auch in geringer Zahl sich zeigender Raupen. Achtung auf das erste Auftreten der Blutlaus, sowie der Schildläuse. Kostenlose Auskünfte in allen Pflanzenschutzfragen erteilt die k. k. Pflanzenschutzstation in Wien, II., Trunnerstraße 1.

K ö c k.

## Aus dem Leserkreis.

**Gottinger, N., Langenzersdorf,** teilt über die Blutlaus folgendes mit: „Ihre letzte Nummer bringt wieder einen Artikel zur leidigen Blutlausfrage, der die Ausmerzung der lausempfindlichen Apfelsorten empfiehlt. Auch ich habe in meinem Garten eine Wintergoldparmäne, gegen deren Läusekolonien ich Mühe, Plage und Mixturen jahrelang nur mit dem Erfolg aufbot, daß ein oder das andere Mittel die Rinde verbrannte und so erst recht schöne Nestchen schuf. Ich war schon willens, den Baum fällen zu lassen, wollte aber doch diesen stets früchtebeladenen Baum gerade in der Zeit hoher Obstpreise nicht gerne opfern und machte im Vorjahre noch einen — ebenfalls in ihrem Blatte seinerzeit empfohlenen — Versuch mit Lysollösung. Da die Knospen schon dem Aufbrechen nahe waren, wandte ich vorsichtshalber eine nur ½ %ige Lösung für die Krone, eine 1 %ige Lösung für den Stamm an, spritzte aber so reichlich, daß der ganze Baum geradezu abgewaschen wurde. Ich habe dann den ganzen Sommer keine Blutlaus auf dem Baume gesehen, erst im Herbst ganz unbedeutende Kolonien. In den nächsten Tagen werde ich den Versuch bei allen meinen Obstbäumen wiederholen, um zu sehen, ob sich das Lysol vielleicht auch gegen andere Ungeziefer bewährt.

Vielleicht machen auch andere Obstgartenbesitzer noch diesen Versuch, ehe sie seine Obstsorten aus ihrem Garten ausmerzen. In der Anwendung ist das Lysol sehr angenehm, weil man es überall bekommt und dasselbe die Spritze nicht verunreinigt."

Wir empfehlen diese anregende Mitteilung gerne der weiteren Beachtung und fügen hinzu, daß ein vor dem Kriege eigens für Pflanzenschutzzwecke hergestelltes „Demilysol" auch gegen Blattläuse gute Erfolge zeigte. Gegenwärtig kann dieses Demilysol nicht mehr erzeugt werden und wird man sich mit dem in der Apotheke erhältlichen Lysol zurechtfinden müssen. Wie oben angedeutet, wurde Demilysol in dem seinerzeit im „Obstzüchter" erschienenen Flugblatt des n.-ö. Landesobstbauvereins zur Blutlausbekämpfung empfohlen. Es ist erfreulich, daß Leser ihre Versuche mit den von zuverlässiger Seite vorgeschlagenen Mitteln ausführen und sich nicht im Herumexperimentieren mit völlig unbekannten Präparaten ins Uferlose verlieren. Durch planmäßige Versuche von berufener Seite soll ja der Privatinteressent vor der Ausbeuterei durch die Marktreklame bewahrt bleiben. Gleichzeitig sind Berichte über Versuchserfolge mit den von Fachstellen empfohlenen Mitteln für die einwandfreie Beurteilung und endgültige Festlegung bezüglich ihrer praktischen Verwendbarkeit von um so größerer Bedeutung, je zahlreicher sie einlaufen.

Die Andauer des Erfolges mit Lysol gegen die Blutlaus ist nach unseren Erfahrungen und wie auch der obige Bericht andeutet, beschränkt und das frühere oder spätere Wiederauftreten der Blutlaus von mannigfachen jeweiligen Umständen abhängig. Der Erfolg aller bisher als brauchbar erkannten Blutlausmittel ist nur in der wiederholten Anwendung gesichert. F.

Digitized by Google

## Pflanzenschutzliche Rundschau.

Neger weist in der Zeitschrift für Obst- und Gartenbau 1918, Seite 5, darauf hin, daß der durch Nectria galligena verursachte Apfelbaumkrebs in den letzten Jahrzehnten in den deutschen Mittelgebirgen (Fichtelgebirge, Erzgebirge) in erschreckender Weise zugenommen hat und ist der Ansicht, daß das kühle, nebelreiche Klima, speziell bei nicht bodenständigen Sorten das Auftreten der Krankheit ungemein begünstigt. Eine Reihe ganz interessanter Beobachtungen den Krebs betreffend bringt Huber in der Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau 1918, S. 38. Er beobachtete den Krebs auch öfter an Birnen, besonders auf Guntershauser, Baumschulhaltung disponiert besonders zum Krebs, Fröste verhelfen ihm zur Verbreitung, durch Schorf wird die Krebsdisposition vermehrt, der Sortenunterschied in Bezug auf Krebsempfänglichkeit ist ziemlich groß, ganz krebsfreie Sorten gibt es aber nicht. Durch Bodennässe, einseitige Stickstoffdüngung, Zugwind und Frostlage sowie durch Vernachlässigung der Obstbaumpflege wird der Krebs begünstigt. Als Vorbeugungsmittel werden erwähnt Düngung mit Holzasche, gute Obstbaumpflege, Umpfropfen, als direktes Bekämpfungsmittel das Ausschneiden der Wunden. Zum Schutz der Obstbäume gegen Winterfröste empfiehlt Müller-Thurgau das Umgeben der Stämme mit Schilf, Tannenreisig oder Sackleinwand um ein direktes Auftreffen der Sonnenstrahlen auf den Stamm zu verhindern. (Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau 1918, S. 17.) In der Deutschen Obstbauzeitung (1918, S. 21) macht Suhren auf ein neues Spritzmittel zur Schädlingsbekämpfung im Obstbau aufmerksam. Für die Winterbehandlung wird ein Spritzen mit folgender Mischung empfohlen: 100 Liter Wasser, 1 Eimer starken Ofenruß, annähernd 10 Liter fetten Lehm in fester Form, die gleiche Menge gelöschten Kalk und 4—6 Kilogramm Kalirohsalz (Carnallit). Das Mittel soll angeblich (?) gegen pilzliche und tierische Schädlinge gut wirken (Stachelbeermehltau, Schorf, Kräuselkrankheit, Blattläuse usw.). Für die Bespritzung während der Vegetationszeit wird etwas (?) weniger Kalk und Lehm und nur ein halbes Kilogramm Carnallit genommen. Köck.

## Mitteilungen des Landesobstbauvereines für Niederösterreich.

Geschäftsleitung: Perchtoldsdorf, Wienergasse 54.

# Einladung

zu der **Donnerstag, den 4. April 1918,** nachmittags 3 Uhr im **Saale des nied.-österr. Landeskulturrates in Wien,** I., Stallburggasse 2, stattfindenden

# Hauptversammlung

des Landesobstbauvereines für Niederösterreich.

Tagesordnung: 1. Genehmigung des vorjährigen Protokolles. — 2. Vorlage des Tätigkeitsberichtes. — 3. Bericht der Rechnungsprüfer über die Vereinsrechnung 1917. — 4. Feststellung des Voranschlages für das Jahr 1919. — 5. Feststellung des Jahresbeitrages 1918. — 6. Wahlen. — 7. Anträge der Geschäftsleitung: a) Beschaffung des Einsiedezuckers für 1918; b) Versorgung Wiens mit Frischobst auf dem Wasserwege. — 8. Wünsche.

Sollte die zur Beschlußfähigkeit notwendige Anzahl von Mitgliedern nicht erscheinen, so ist die Hauptversammlung nach Ablauf einer Stunde am

Digitized by Google

gleichen Ort und mit derselben Tagesordnung ohne Rücksicht auf die Zahl der anwesenden Mitglieder beschlußfähig.

Einzeleinladungen werden nicht versandt. Auf zahlreiche Beteiligung der P. T. Mitglieder rechnen:

Für die Leitung des Landesobstbauvereines für Niederösterreich:
**Hugo M. Müller**, Präsident. **J. K. Haerdtl**, Geschäftsleiter.

**Bericht über die Ausschußsitzung des Landesobstbauvereins für Niederösterreich** vom 28. Februar 1918. Beginn nachmittags 3 Uhr. Anwesend: Vorsitzender Präsident H. M. Müller, Geschäftsleiter Haerdtl, die Aufsichtsräte: Haller, Löschnig, Pfeiffer, Wenisch, Wohlrab, entschuldigt die Vizepräsidenten Reg.-Rat K. Künzl und J. Zwetzbacher, Ausschußrat Sirninger.

1. Einläufe und Berichte: Nach Genehmigung des letzten Sitzungsprotokolles nimmt Präsident Müller Stellung zur Zuschrift der „Geos" betreffs Revision des Verzeichnisses der Apfel und Birnen und Einreihung der Sorten in Marktkategorien; behufs Durchführung dieser Frage wird ein Komitee, bestehend aus den Herren: Müller, Löschnig, Pfeiffer, Wenisch, Haerdtl eingesetzt und Präsident Müller und Ausschußrat Wohlrab als Delegierte gewählt. Rechnungsleger Haller und Geschäftsleiter Haerdtl legen den Rechnungsabschluß pro 1917, beziehungsweise den Voranschlag pro 1919 vor, welche akzeptiert werden.

Die Zuschrift des Gärtners E. Walter-Aussig a. d. Elbe betreffs Trockendünger aus Fäkalien wird zur Kenntnis genommen.

2. Anträge: Über Antrag des Ausschußrates Wenisch wird in Durchführung des Beschlusses vom 8. Jänner 1918 betreffs Zusammenschluß der Fachvereine Zisleithaniens im Interesse der Regelung des Verkehres und der Preisbildung für Obst die Österr. Pomologen Gesellschaft als berufenster Faktor mit dieser dringlichen Aktion betraut. Ausschußrat Löschnig berichtet in Verhinderung des Vizepräsidenten Zwetzbacher von dessen Vorhaben in Amstetten und St. Pölten lokale Obstbauvereine zu gründen und dem n.-ö. Landesobstbauvereine anzugliedern.

Die Vereinsleitung begrüßt mit Freude diese wichtige Aktion und setzt die einzelnen Richtlinien fest. Hinsichtlich der Erhebung der diesjährigen Obsternteaussichten wird als Schlußtag der 15. Juni bestimmt. Geschäftsleiter Haerdtl berührt die Schwierigkeit in der Beschaffung der Pflanzmaterialien in den einzelnen Baumschulen, die einerseits ausverkauft erscheinen, anderseits wegen Mangel an Packmaterialien und Arbeitskräften, endlich auch wegen Drosselung des Bahntransportes die Bestellungen ablehnen. Landesobstbauinspektor Löschnig erhärtet diese Verhältnisse und verspricht hinsichtlich Bahnsperre beim k. k. Ernährungsamte Schritte zu unternehmen. Schluß der Sitzung: 1/4 6 Uhr nachmittags.

**Die subventionierte Abgabe von Obstbüchern** seitens des n.-ö. Landesobstbauvereines an Vereinsmitglieder und Schüler landwirtschaftlicher Fachschulen erfolgt auch fernerhin; jedoch stellen sich infolge 20 % Teuerungszuschlages der Verlagsfirma A. Hartleben die Preise der Bücher folgendermaßen: Löschnig „Praktische Anleitung zum rationellen Obstbau" (geb. 7 K 20 h, statt 6 K 20 h, Löschnig „Einkochen im bürgerl. Haushalte" (geh. 2 K 76 h, statt 2 K 20 h, geb. 3 K 70 h, statt 3 K 20 h), Löschnig „Obstweinbereitung" (geh. 3 K 96 h, statt 3 K 50 h, geb. 5 K 28 h, statt 4 K 70 h). Der alte Vorrat wird um die Friedenspreise abgegeben. Wegen postalischer Verluste müssen die Bücher mit Wertangabe versendet werden. Ansuchen sind an die Geschäftsleitung des Vereins in Perchtoldsdorf bei Wien zu richten.

**An die Herren Bewerber von Pflanzmaterialien** durch den n.-ö. Landesobstbauverein! Angesichts der Zunahme der Pflanzungen von Obstbäumen einerseits, des Mangels an geeigneten Hilfskräften, selbst an Packmaterial, in Baumschulen anderseits, sind die Baumvorräte erschöpft und wurden die Bestellungen bedauernd abgelehnt. Mit dem Ersuchen dies zur Kenntnis zu nehmen, zeichnet für die Geschäftsleitung des Landesobstbauvereins für Niederösterreich:

J. K. Haerdtl.

Digitized by Google

# Rechnungsabschluß des Landesobstbauvereines

| Post-Nr. | Einnahmen | K | h | aus den Staatssubventionen K | h | aus den Landessubventionen K | h | aus den Vereinsmitteln K | h |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Mitglieder- und Gründerbeiträge | 5.551 | 54 | — | — | — | — | 5.551 | 54 |
| 2 | Für die Bepflanzung der Reichsstraßen | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 3 | Subventionen vom k. k. Ackerbauministerium: | | | | | | | | |
| | a) vom k. k. Unterrichtsreferat für Abhaltung von Obstbaukursen, Wandervorträgen, Monats- u. Wanderversammlungen | — | — | — | — | — | — | — | — |
| | b) vom k. k. Kulturreferat für die Hebung des Obstbaues, Entsendung von Baumwärtern, Obstverwertung, Schädlingsbekämpfung, Preise und Prämien (pro 1917 und 1918) | 2.000 | — | 2.000 | — | — | — | — | — |
| 4 | Subvention vom n.-ö. Landesausschuß | 3.000 | — | — | — | 3.000 | — | — | — |
| 5 | Subvention von der k. k. n.-ö. Statthalterei | 300 | — | — | — | — | — | 300 | — |
| 6 | Subvention von der Stadt Wien | 100 | — | — | — | — | — | 100 | — |
| 7 | Spende der Sparkasse Oberhollabrunn | 60 | — | — | — | — | — | 60 | — |
| 8 | Spenden von Mitgliedern | 293 | 80 | — | — | — | — | 293 | 80 |
| 9 | Verschiedene Einnahmen | 125 | 04 | — | — | — | — | 125 | 04 |
| 10 | Erlös der Löschnigschen Obstbaubücher | 812 | 40 | — | — | — | — | 812 | 40 |
| 11 | Für das Werk „Empfehlenswerte Obstsorten“: | | | | | | | | |
| | a) vom n.-ö. Landesausschusse | 1.000 | — | — | — | 1.000 | — | — | — |
| | b) „ „ Landeskulturrate | — | — | — | — | — | — | — | — |
| | c) Erlös für das Werk | — | — | — | — | — | — | — | — |
| | Summe der reellen Einnahmen | 13.242 | 78 | 2.000 | — | 4.000 | — | 7.242 | 78 |
| | Durchlaufende Einnahmen | 1.099 | 40 | — | — | — | — | — | — |
| | Gesamteinnahme | 14.342 | 18 | — | — | — | — | — | — |
| | Hiezu: a) Anfängliches Guthaben (Postsparkasse) | 378 | 03 | — | — | — | — | — | — |
| | b) Einlage bei der Ersten österr. Sparkasse (Nr. 171.299) | 125 | 95 | — | — | — | — | — | — |
| | c) Einlage bei der Sparkasse der Stadt Wien (Nr. 74.993) | 1.123 | 85 | — | — | — | — | — | — |
| | Summe | 15.970 | 01 | — | — | — | — | — | — |

## Vermögensstand

A. Aktiva:

| | | |
|---|---|---|
| 1. Guthaben bei der k. k. Postsparkasse | K | 849·32 |
| 2. Einlage bei der Ersten österr. Sparkasse (171.299) | „ | 134·15 |
| 3. „ „ „ Sparkasse der Stadt Wien (Nr. 74.993) | „ | 703·93 |
| 4. Inventar, Kanzleieinrichtung, Geräte und Bibliothek[1]) | „ | 421·— |
| Summe der Aktiva | K | 2.108·40 |

Wien, am 1. Jänner 1918.

| Der Präsident: | Der Zahlmeister: | Der Rechnungsleger: |
|---|---|---|
| H. M. Müller m. p. | A. Knofel m. p. | R. Haller m. p. |

[1]) Ueberlassene Apparate (Baumspritzen u. a. m.) werden nach vier Jahren abgeschrieben.

Digitized by Google

## für Niederösterreich für das Jahr 1917.

| Post-Nr. | Ausgaben | | | aus den Staatssubventionen | | aus den Landessubventionen | | aus den Vereinsmitteln | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | K | h | K | h | K | h | K | h |
| 1 | Für die Abhaltung der Obstbaukurse, Wander- und Monatsversammlungen | 281 | 80 | 250 | — | 31 | 80 | — | — |
| 2 | Abgabe von Edelreisern, Pflanzmaterial an Schulgärten und unbemittelte Grundbesitzer | 1.422 | 97 | 900 | — | 522 | 97 | — | — |
| 3 | Ausführung von Obstbaumpflanzungen an Reichsstraßen | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 4 | Für Obstausstellungen, Obstschauen 2c. | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 5 | Prämien für Schulgärtner und Straßenwärter | — | — | — | — | — | — | — | — |
| 6 | Kosten des Vereinsorganes | 4.815 | 45 | — | — | 1.388 | 17 | 3.427 | 28 |
| 7 | Fachliche Erhebungen und Publikationen | 720 | — | 100 | — | 500 | — | 120 | — |
| 8 | Verwaltungskosten: | | | | | | | | |
| | a) Für Hilfskräfte und Diener | 1.206 | 98 | — | — | — | — | 1.206 | 98 |
| | b) Portoauslagen | 464 | 05 | — | — | — | — | 464 | 05 |
| | c) Reisekosten | 746 | 50 | — | — | — | — | 746 | 50 |
| | d) Druckkosten, Kanzleiauslagen | 873 | 54 | — | — | — | — | 873 | 54 |
| 9 | Geräte 2c. für Schädlingsbekämpfung und Baumpflege | 551 | 45 | 300 | — | 251 | 45 | — | — |
| 10 | Für Obstverwertung und Obstverkaufsvermittlung | 605 | 61 | 450 | — | 155 | 61 | — | — |
| 11 | Beschaffung von Büchern, Zeitschriften und Abgabe von Büchern | 358 | 06 | — | — | 150 | — | 208 | 06 |
| 12 | Für das Werk „Empfehlenswerte Obstsorten" | 1.136 | 80 | — | — | 1.000 | — | 136 | 80 |
| | Summe der reellen Ausgaben | 13.183 | 21 | 2.000 | — | 4.000 | — | 7.183 | 21 |
| | Durchlaufende Ausgaben | 1.099 | 40 | — | — | — | — | — | — |
| | Gesamtausgabe | 14.282 | 61 | — | — | — | — | — | — |
| | Hiezu: a) Schließliches Guthaben (Postsparkasse) | 849 | 32 | — | — | — | — | — | — |
| | b) Einlage bei der Ersten österr. Sparkasse (Nr. 171.299) | 134 | 15 | — | — | — | — | — | — |
| | c) Einlage bei der Sparkasse der Stadt Wien (Nr. 74.993) | 703 | 93 | — | — | — | — | — | — |
| | Summe | 15.970 | 01 | — | — | — | — | — | — |

**mit Ende 1917.**

B. Passiva:

keine.

Somit reines Vermögen . . . . . K 2.108·40

Der Geschäftsleiter:
**J. K. Haerdtl** m. p.

Die Rechnungsrevisoren:
**H. Fraß v. Friedenfeldt** m. p. **Rich. Weigl** m. p.

Digitized by Google

## Ein Buch von unvergänglichem Werte.

# Wir greifen an!

Von Oberleutnant Josef Löschnig.

Oktav. 224 Seiten auf Kunstdruckpapier, mit zwei farbigen Abbildungen und zahlreichen Federzeichnungen vom akademischen Maler W. Thöny, 52 Abbildungen nach Originalaufnahmen und einer Uebersichtskarte. Preis (gebunden) 4 K = 3 M. 60 Pf.

Dem Buche, welches zu den außergewöhnlichen Erscheinungen der Kriegsliteratur gehört, gab O. Kernstock durch ein sinniges Gedicht die Einleitung. Dann führt uns der Verfasser, ein Mitkämpfer, die Freuden und Leiden aller kriegerischen Ereignisse, wie sie das steirische Landwehrregiment Nr. 3 während der Offensive gegen Italien im Jahre 1916 durchmachte, vor. Er schildert uns jedoch nicht nur die Kampfhandlungen, sondern verbindet dieselben harmonisch mit den seelischen Empfindungen und charakterisiert so den biederen Steirer als Menschen und Soldaten. Obwohl das Buch nur die Waffentaten des Landwehr-Infanterieregiments Nr. 3 bespricht, verdient es in der Schilderung der Einzelheiten, welche sich in ähnlicher Weise in jedem Kampfe abspielen könnten, das allgemeine Interesse. Die packende und natürliche Wiedergabe des Handgemenges, des Wirkens von Maschinengewehren, der Empfindungen beim Trommelfeuer und viele andere Einzelhandlungen in der Offensive sind von überwältigender Kraft, ohne daß die vielbeobachtete Schauerlichkeit in der Kriegsliteratur hervortritt.

Das Leben auf Hilfsplätzen, beim Train, im Schützengraben zeigt wieder die Fürsorge, die mannigfachen Einrichtungen und ihr gegenseitiges Eingreifen zur Linderung des Leides, welches der Krieg dem Einzelnen schlägt. Die Schreibweise ist fließend und durch die wechselnde Anordnung der militärischen Begebenheiten mit menschlichen Empfindungen, die sich gegenseitig ergänzen und aufklärend unterstützen, angenehm spannend. Häufig finden sich Gedichte, welche den momentanen Verhältnissen Rechnung tragen und von einzelnen Angehörigen des Regimentes unter dem Eindrucke der Zeit gemacht wurden, eingeschaltet. Auch die zahlreichen Abbildungen und die sehr schöne Ausstattung des Buches verdient hervorgehoben zu werden. Zum Schlusse sei noch bemerkt, daß jeder Nutzen aus dem Buche dem Witwen- und Waisenfonds des k. k. Landwehr-Infanterieregiments Nr. 3, jetzt k. k. Schützenregiment Nr. 3, zufließt.

Das hochfein ausgestattete Buch ist zum Preise von 4 K, mit Postzusendung 30 h mehr, zu beziehen; die Verwaltung des „Obstzüchter" übernimmt Bestellungen.

**Obstbaumwärter,** welcher selbständig und verläßlich zu arbeiten versteht, **wird aufgenommen.** Eintritt sofort. Anfragen an die Gutsverwaltung Vasoldsberg b. Graz, Post Hausmannstätten, Steiermark.

Digitized by Google

**Obstbäume!**
**Alleebäume!**
in bester Ware bei
**FISCHER & COMP.**
Inhaber:
**M. Ambrosi jun. und L. Fischers Erben**
Baum- und Rebschulen
**Nagyenyed** (Ungarn).

**Baumschulen Ybbs a. d. Donau OTTO TRUNNER**
(ehem. G. Rütgers).
**Pflanzet Bäume!**
**Beste Zeit:** März, April, Mai, September, Oktober, November, Dezember.
**Obstbäume:** Aller Arten und Sorten; Beerensträucher 2c. — Hoch- und Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Kordon.
**Laubbäume,** Alleebäume: Eichen, Linden, Buchen, Ahorn, Birken, Kastanien, Erlen, Ulmen 2c. Flieder.
**Sträucher** aller Arten blühend 2c. Heckenpfl., Deutzien, Flieder, Weigelien 2c. Liguster, Crataegus 2c.
**Nadelbäume:** Fichten, Tannen, Föhren, Zypressen, Thujen 2c., Silberfichten usw. Exoten, Wacholder.
**Rosen** aller Sorten in Töpfen und aus dem freien Grunde. Schling-, Niedere und Hochstamm-Rosen.
Schlingpflanzen, immergrüne Pflanzen, Stauden, Einfassungs-Bux.
Reiche Vorräte in allen Sorten in den verschiedensten Preislagen. **Preisliste auf Verlangen.**

**Birn-** | **Pyramiden**
**Apfel-** | **Spaliere**
**Alleebäume** | **Kordons**
Blutbuchen und andere Ziergehölze, **Koniferen** in reichen Vorräten empfehlen
**Freih. v. Ecker'sche Baumschule**
**Postablage Grambach**
bei Graz.

**Adalb. Sommer**
**Pulkau, N.-Ö.**
hat schön bewurzelte
**BUX-ABLEGER**
für Einfassungen abzugeben.
100 St. 6 K, 1000 St. 50 K.
Hochwachsenden Bux für Pyramiden etc. 1 St. 50 h.

**Fürstliche Gartenverwaltung Schönau a. d. Triesting, N.-Ö.**
**Bahnstation Leobersdorf, Südbahn**
(Fürstlich zu Windischgrätz'sche Obstbaumschule)
**Baumschule — Gemüsebau — Gartenarchitektur.**
Äpfel- und Birnpyramiden, Walnußbäume, Marillen, sowie alle anderen Sorten und Formen von Obstbäumen in bekannt vorzüglichster Qualität.
**Abgabe von Gemüsepflanzen und Samen aus deutscher Originalsaat.**
**Anlagen von Parks, Villen, Formenobstgärten, Obstplantagen etc.**
(Wir beabsichtigen kurze Lehrkurse — 2 Tage im Mai-Juni, 2 Tage im Winter — über Schnitt und Pflege der Formobstbäume, bei praktischer Betätigung der Herren Kursisten, für Obst- und Gartenbesitzer abzuhalten und bitten Interessenten um gefällige Voranmeldung.)
(Lehrlinge — auch weibliche — werden aufgenommen und praktisch und theoretisch in allen Abteilungen ausgebildet.)

**Neu!** **Doucin** **Neu!**
**als hoch- und halbstämmige Zwergunterlage.**
**Doucin** (gelber holl.), Abtrennlinge, starke, gerade Stämme zur Hochstammveredlung oder Okulation.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| I. | Größe, | 200—220 cm hoch | à % | 60 K | à ‰ 500 K |
| II. | » | 160—200 cm » | à % | 50 » | à ‰ 400 » |
| III. | » | 120—160 cm » | à % | 30 » | à ‰ 200 » |

netto, exklusive Emballage, gegen Nachnahme offeriert:
**Jaroslav Páv, Saatbaumschulen, Lissa a. E.**


Digitized by Google

## „EMPFEHLENSWERTE OBSTSORTEN“

**ist das billigste u. beste Obstwerk!**

Bestellungen seitens Mitglieder des Niederösterreichischen Landesobstbauvereines oder der Abonnenten der Fachzeitschrift »Der Obstzüchter« sind an die Geschäftsleitung des Vereines, bezw. an die Verwaltung des Blattes zu richten; die übrigen Bestellungen sind direkt an den Kommissionsverlag W. FRICK, k. k. Hofbuchhändler in Wien, I., Graben 27, zu leiten, wohin alle Bezugsgelder zu leisten sind.

**Unentbehrlich für jeden Obstzüchter.**

# Die Mostbirnen

Beschreibung der in Österreich angepflanzten Mostbirnsorten.

Herausgegeben mit Unterstützung des k. k. Ackerbauministeriums von der **Oesterreichischen Ostbau- und Pomologen-Gesellschaft** im Verlage von

**Friedr. Sperl, Wien, III/4, Rennweg 58.**

# Victoria-Baumschule

**K. M. Wannieck-Ludwig.**

**Prachtkataloge auf Verlangen umsonst.**

**Obstbäume aller Arten und Formen, Beerenobststräucher, Weinreben, Spargelpflanzen, Obstwildlinge, Edelreiser, Forst- u. Heckenpflanzen, Allee- u. Zierbäume, Ziersträucher, Schlingsträucher, Koniferen, Rosen usw. usw.**

**Schöllschitz bei Brünn in Mähren.**

# Dendrinpaste

**wasserlösliches Obstbaumkarbolineum**

und

# Dendrolpaste

**wasserlösliches Desinfektionsmittel für Stallungen, Senkgruben, Arbeitsräume, Aborte etc.**

ist billig zu haben bei

**Karbolineumfabrik R. AVENARIUS**

**Wien, III/2, Bechardgasse 14.**

# Obstbaumspritzen

auch **selbsttätige**

für Klein- u. Großbetrieb

# Hausmostereien

und sonstige

## Maschinen und Apparate

für Obstverwertung.

# FRANZ NECHVÍLE

**Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- und Metallwarenfabrik**

**Wien, V., Margaretenstraße 98/0.**


Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Friedrich Sperl, Wien, III., Rennweg 58.

Digitized by Google

Jahrgang XVI. Mai-Juni 1918. Nummer 5/6.

# Der Obstzüchter

## Zeitschrift

für die

**Gesamtinteressen des Obstbaues,**

## Organ

**der Österr. Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft, der Vereinigung österreichischer Baumschulenbesitzer, des Landesobstbauvereines für Niederösterreich, des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen, des Steiermärkischen Obstbauvereines und des Lavanttaler Obstbauvereines in Wolfsberg.**

Herausgegeben und redigiert von

**Josef Löschnig**

n.-ö. Landesobstbauinspektor in Wien, I., Herrengasse 13.

Administration: Wien, XVIII., Ruhrhofergasse 12.

**Inhalt:** J. Löschnig: Die Obstkultur in der gefürsteten Grafschaft Görz-Gradiska. — O. M. Osborn: Der Wert der Honigbiene als Befruchtungsvermittler. — Verkehr mit Obst. — Zu Artikel: „Ist der Feldhase Nutztier oder Kulturschädling". — **Rundschau.** Wetterbeobachtungen an der k. k. höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg im März und April 1918. — Personalnachrichten. — Höchstpreise für Obstweine und Obstmost in der Schweiz. — **Mitteilungen des Landesobstbauvereines für Niederösterreich.** Zur Frage der Abgabe von Einsiedezucker 1918. — Zur Bekämpfung der Obstbaumschädlinge. — Pomologische Exkursion. — Bericht über die Hauptversammlung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich. — Bericht über die Ausschußsitzung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich. — Wirkung von Hefenährsalzen in schlecht gährenden Obstsäften. — Die Sliwowitzbrennerei in Serbien vor dem Kriege. — Die Erzeugung von Branntwein aus Wein und Obstmost. — Kriegswirtschaftliche Verfügungen auf dem Gebiete der Gemüse- und Obstversorgung. — **Österreichische Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.** — Einige zeitgemäße Forderungen im Pflanzenschutz. — Enthebung der fachlich gebildeten Arbeitskräfte für die Baumschulen. — Bericht über die Baumschulinteressenten „VIII. Sektion für Baumschulwesen" am 16. Mai 1918. — Stand der Obstkulturen am 1. Juni 1918. — Pflanzenschutzliche Arbeiten in den Monaten Mai und Juni. — Pflanzenschutzliche Rundschau. — Fragekasten.

Mitglieder oben verzeichneter Vereine beziehen den „Obstzüchter als Vereinsgabe.

**Erscheint am 10. jeden Monats.** Preis pro Jahrgang 3 Kronen. — 3 Mark.

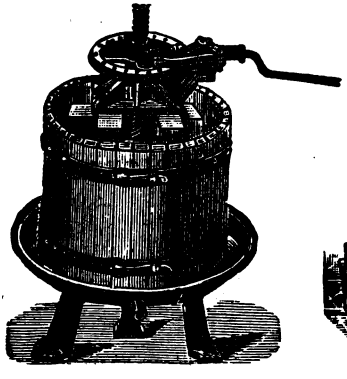
Digitized by Google

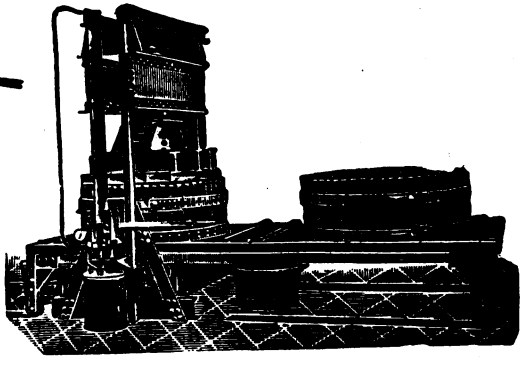
# PH. MAYFARTH & Co.

## Wien, II. Bez., Taborstraße 71

**Fabriken landwirtschaftlicher und gewerblicher Maschinen, Eisengießerei**

fabrizieren und liefern





**Wein- u. Obstpressen, Hydraulische Pressen, Hydraulische Preßpumpen, Obstmühlen**

**:: :: Traubenmühlen :: ::**

**Mostereianlagen**

**Pressen für die Industrie**

**Stroh- u. Heupressen**

**Stabile und fahrbare Benzin- :: motore, Motordresch- :: maschinen, Pflüge, Eggen, Saemaschinen, Gras- u. Getreidemäher, Heuwender, Heurechen, Hand- u. Göpeldreschmaschinen Futterbereitungsmaschinen, Häcksler, Rübenschneider, Schrotmühlen, Futterdämpfer, :: :: Milchseparatoren. :: ::**

**Illustrierter Katalog Nr. 1304 gratis und franko.**

**Ausgezeichnet mit über 700 goldenen u. silbernen Medaillen.**

Digitized by Google

# Der Obstzüchter.

**Mai-Juni 1918.** **Nummer 5/6.**

**Die Nummer 5/6 wurde infolge Verkaufes der Druckerei verzögert, was gütigst entschuldigt werden möge.**

**Der Herausgeber.**

Motto: Pflanzet Bäume, die unter den vorhandenen Boden- und klimatischen Verhältnissen gut gedeihen und reichlich tragen. L.

## Die Obstkultur in der gefürsteten Grafschaft Görz-Gradiska.

Von Josef Löschnig.

Wenn die Bedeutung der Görzer Obstkultur im allgemeinen im Frühobste liegt, so gilt dies ganz besonders von den Kirschen. Görzer Kirschen haben den Ruf des Obstbaues von Görz nach außen begründet und haben den Obstzüchtern durch die, bei den Kirschen an sich größere Fruchtbarkeit, die durch die günstigen klimatischen Verhältnisse noch gesteigert wird, lohnende Erträge gebracht. Die Bedeutung der Görzer Kirschen liegt in ihrer frühen Reife. Ihr Geschmack zeichnet sich zumeist durch große Süße aus; an Aroma übertreffen sie die aus Italien stammenden Frühkirschen. Als frühe und gute Tafelsorten, weniger als Einmachfrüchte, werden sie immer gesucht und gut bezahlt werden; eine Überproduktion ist nie zu befürchten.

Auf den Wiener Markte erschienen um Mitte Mai die ersten Kirschen aus Sizilien, Neapel, dann solche aus Florenz. Gleich nach den ersten minderwertigen italienischen Kirschen, kommen aber die bunten Görzer, welche über 14 Tage den Wiener Markt beherrschen. Diesen folgen die roten ungarischen, dann die niederösterreichischen und mährischen Einsiedekirschen und zum Schluße die böhmischen Knorpelkirschen. Aus dem Görzer Gebiete kommen rund 18—20 verschiedene Sorten auf den Wiener Markt, welche durch mehrere Jahre genau beobachtet wurden und mit den direkten Einsendungen an die österreichische Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft und mit den Abbildungen des verstorbenen Grafen Heinrich Attems verglichen, eine gute Übersicht der Görzer Kirschen gestatten.

Außerdem bietet die Abhandlung über Görzer Kirschen vom Hofrat G. Volle „Le ciliege del Goriziano“ einen wertvollen Wegweiser.

In der Benennung der Sorten herrscht ein unglaubliches durcheinander. Hofrat Volle sagt: „Dieselbe Sorte wechselt von Dorf zu Dorf den Namen, trägt Namen, die nichts bedeuten, z. B. Cepljenka, was veredelte Kirsche bedeutet; bald ist die Sorte mit dem Namen derjenigen Familie benannt, die sie zuerst in einem Orte eingebürgert hat, bald nach dem langen oder kurzen Stiele.“ Für den Fortschritt der Kirschenkultur in



Digitized by Google

Görz ist es vor allem unerläßlich, daß eine Klärung der Benennung der Sorten eintritt, umsomehr, als hiebei eine besondere Auswahl der besten Type innerhalb der Sorte verbunden werden kann.

Ohne Anspruch auf erschöpfende Behandlung sollen nachstehend die wichtigsten Görzer Kirschensorten besprochen werden.

## Görzer Kirsche.

(Familie: Bunte Herzkirschen)

Synonyme und Lokalbezeichnungen: Nach Hofrat Volle, La grossa, la rossa, la ciliegia del Vippacco auf dem Görzer Markte; im Wippachtale wird sie allgemein Cepljenka oder Cepljenica (soviel wie veredelte Kirsche) oder als Debelica (Große Kirsche) Dunajka (Wienerin) oder Dunajska cepljenka (Wiener Veredelte), auch Turkana

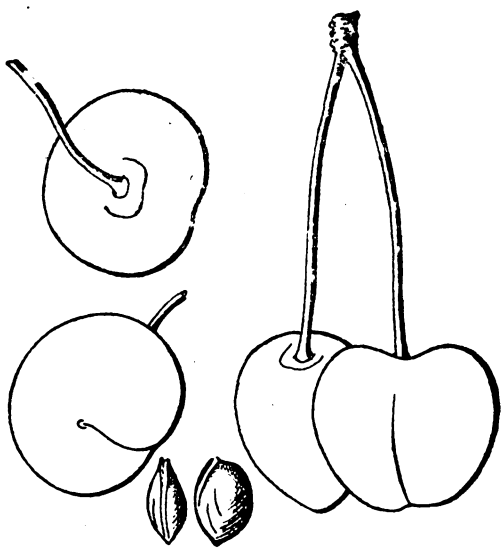


Fig. 13. Görzer Kirsche.

oder Senturka (St. Ullrichskirsche) genannt. Im Gebiete des Collio heißt sie Ipavka oder Vipavka (Wippachtalkirsche). Doch werden diese Bezeichnungen auch für andere oft gar nicht ähnliche Sorten gebraucht. Die Wiener Obsthändler kennen die Sorten unter den Namen Cepljenka. Besonders schöne Früchte werden von den Detailhändlern in Wien als Malerkirschen verkauft.

Literatur: Bolle, La ciliegia Goriziana, „Atti e Memorie dell' i. v. Società agraria di Gorizia"; in pomologischen Schriften bisher nicht aufgenommen. — Die rote Maiherzkirsche ist eine schwarze Herzkirsche und nicht mit Görzer Kirsche, wie Hofrat Volle angibt identisch.

Vorkommen und Verbreitung: Görzer Kirsche ist unter den verschiedenen Bezeichnungen in Görz-Gradiska verbreitet und nimmt im unteren Wippachtale, nach Bolle mehr als die Hälfte der Kirschenbestände ein.

Digitized by Google

### Beschreibung der Frucht.

Äußere Merkmale: Die Frucht ist rundlich bis hochherzförmig, am Stielteile abgeplattet, gegen den Stengelpunkt abgerundet und an diesem selbst etwas eingeschnürt. Von der Seite betrachtet ist die Frucht etwas einseitig flachgedrückt; zuweilen mit flacher Furche und einer gut sichtbaren Naht. — Der Stempelpunkt ist lichtgelb und schwach versenkt. — Die Frucht ist groß bis mittelgroß; 10 Früchte wiegen 48—55 g. — Der Stiel ist dünn, lichtgrün, ziemlich lang und schwach in die Frucht versenkt.

Die Haut ist schön kirschrot — bei einzelnen Spielarten tritt die lichtgelbe Grundfarbe stark hervor — äußerst fein und unauffällig lichtgelb punktiert, dabei glänzend. Nach den vergleichenden Kosten sind die lichten Spielarten der Görzer Kirsche mit dem weißlichen Schimmer in der Färbung und den rundlichen Steinen weniger geschmackvoll und wahrscheinlich selbständige Sorten.

Innere Merkmale: Das Fruchtfleisch ist lichtgelb mit weißlichen Adern und rosafärbigen Schattierungen, ziemlich fest; der Saft nicht färbend. Der Geschmack ist süß, saftig durch schwache Säure gehoben. — Der Stein ist länglich, etwas flachgedrückt mit gut ausgeprägten Kanten.

Die Frucht wird nicht leicht madig, springt bei andauernden Regenwetter, wie alle Herzkirschen, auf.

### Eigenschaften des Baumes.

Der Baum wächst kräftig, bildet mittelgroße lichte Kronen; er ist regelmäßig und reichtragend. In seinen Ansprüchen an den Boden bescheiden, verträgt er windige Lagen und gedeiht im unteren Wippachtale und im Collio sehr gut.

### Nutzungswert und Verwendung.

Görzer Kirsche ist eine erstklassige Exportfrucht, die infolge ihrer frühen Reife und des guten Geschmackes nicht nur zur Versorgung der Monarchie, sondern selbst für die Ausfuhr nach den nördlichen Ländern Bedeutung hat. In Frieden wurde sie vielfach nach Rußland exportiert.

## Dornberger Kirsche.

Slovenisch: Dornberžanka; italienisch: La ciliegia dornbergliese.

(2.—3. Woche der Kirschenzeit.)

(Familie: Schwarze Herzkirschen.)

Synonyme und Lokalbezeichnungen: Hofrat Volle zählt diese unter den Spielarten der Görzer Kirsche auf. Sie gehört jedoch zu den schwarzen Herzkirschen und ist als selbständige Sorte anzusprechen. In Collio heißt sie Dornberka (Dornberger) in Dornberg selbst und in Reichenberg heißt sie Spika oder Spikasta (Zugespitzte). Falsche Bezeichnungen sind jene, welche auf die Länge oder Kürze des Stieles Bezug haben, da dies selbständige Sorten sind.

Vorkommen und Verbreitung: Kommt in St. Florian, Vipulzana, im mittleren Collio, aber auch im Wippachtale vor.

Digitized by Google

## Beschreibung der Frucht.

Äußere Merkmale: Die Frucht ist hochherzförmig, mit erhöhtem Stengelpunkt. Die Haut lichtkirschrot in der Reihe dunkelkirschrot, daher dunkler als bei der Görzer Kirsche. Der Stiel lang, dünn. — Mit der Görzer Kirsche gleich groß — 10 Früchte wiegen 50 g. — Die Naht ist gut sichtbar tritt aber weniger stark hervor als bei der Görzer Kirsche.

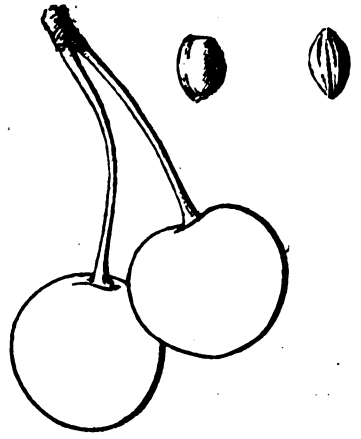


Fig. 14. Dornberger Kirsche.

Innere Merkmale: Das Fruchtfleisch ist fest, rot gefärbt mit lichteren Stellen. Der Stein auffallend klein und rundlich. Der Saft schwach färbend. — Der Geschmack süßsäuerlich, gut.

Im oberen Friaul und in Dornberg kommt nach Hofrat Bolle eine frühe, schwarze Herzkirsche als Dornberger Frühe, italienisch Zariesa prima oder Dornberghesa, slovenisch zgodnja dornberžanka (Frühe Dornberger) oder druga zgodenca (Zweite Frühe) vor, die nach Mader mit der Frühen Maiherzkirsche identisch sein soll. Auf dem Wiener Markte wird diese Sorte zu kleinen Sträußchen gebunden, verkauft.

## Frühe von Ranziano.

Italienisch: La prima di Ranziano; slovenisch: Zgodnja Renčjanska.
(Reifezeit: 1. Woche der Kirschenzeit.)

(Familie: Schwarze Herzkirschen.)

Synonyme und Lokalbezeichnungen: Prva zgodenca (Erste Frühe), rudeča drobnica (Rote Kleinkirsche).

Literatur: Bolle, La ciliegi Goriziana.

Heimat und Verbreitung: Frühe von Ranziano soll nach Bolle auf dem Olberge in Ranziano vor 60 Jahren aufgefunden worden sein und hat sich in Dornberg, Ranziano, Prvačina, Reifenberg verbreitet; sie dient zur Befriedigung des Lokalbedarfes und eignet sich weniger für den Transport.

Digitized by Google

### Beschreibung der Frucht*).

Äußere Merkmale: Die Frucht ist klein, 10 Früchte wiegen 35—40 g, rundherzförmig, am Stiele abgeplattet. Mit deutlicher Naht. Der Stiel lichtgrün lang, die Haut, lichtrot, in der Reife dunkler.

Das Fruchtfleisch ziemlich weich, der Stein im Verhältnisse zur Frucht groß, rundlich; der Geschmack leichtsäuerlich und herb.

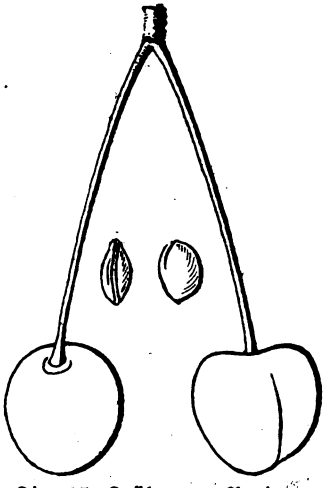


Fig. 15. Frühe von Raziano.

### Nutzungswert und Verwendung.

Frühe von Ranziano kommt in günstigen Jahren Ende April anfangs Mai auf den Markt und wird in kleinen Büschelchen als die erste Kirsche leicht abgesetzt.

Der Baum setzt zwar reichlich an, gibt aber nur unregelmäßige Erträge, da halbreife Früchte massenhaft abzufallen pflegen. Die Früchte reifen sehr ungleichmäßig und dauert die Ernte 14 Tage. Nach Wien wird sie im unreifen Zustande ausgeführt und hier häufig als Neapolitanische verkauft. Es ist eine minderwertige Sorte, deren ausschließliche Bedeutung in der Frühreife liegt.

## Görzer Schopfkirsche.

Italienisch: Ciliegia dal ciuffo; slovenisch: Čufarica.

(Reifezeit: 2.—3. Woche der Kirschenzeit.)

(Familie: Schwarze Herzkirschen.)

Synonyme und Lokalbezeichnung: La ciliegia mora dal ciuffo; Čufarca.

Vorkommen und Verbreitung: In Görz-Gradiska kommen mehrere Spielarten der Schopfkirsche vor. Die Bezeichnung stammt von den braunen Stielblättchen, welche am Stielansatze stehen, und sich zu einem kleinen

*) Nach Hofrat Volle.

Digitized by Google

Schopfe, italienisch ciuffo, vereinigen. Slovenische Bezeichnung Čufarica ist dem italienischen ciuffo nachgebildet. Je nach der Größe bezeichnet man sie als große oder kleine Schopfkirsche (slovenisch: velike oder drobne Cufarice).

Literatur: G. Bolle, La ciliegia Goriziana.

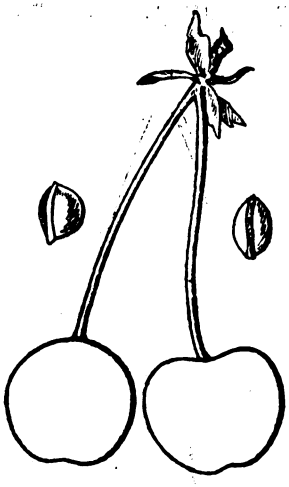


Fig. 16. Görzer Schopfkirsche.

### Beschreibung der Frucht.

Äußere Merkmale: Die Frucht ist rundlich, beiderseits etwas abgeplattet, mittelgroß; 10 Früchte wiegen 30—35 g. Die Haut ist kirschrot, in der Vollreife dunkelkirschrot. Der Stiel ist mittellang bis lang, ziemlich dick, rot angelaufen; das Stielscheibchen rosa gefärbt; am Stielansatze stehen mehrere, ziemlich lange braun gefärbte Blättchen, die in der Vollreife auch abfallen.

---

# Der Wert der Honigbiene als Befruchtungsvermittler.

Von O. M. Osborn, umgearbeitet und erweitert für die deutschen Obst- und Bienenzüchter von Franz Richter, Wanderlehrer für Bienenzucht.

Nachstehender Artikel, von O. M. Osborn verfaßt, bringt in äußerst überzeugender und jeden Zweifel ausschließender Weise den Wert der Honigbiene als Befruchtungsagent der Obstblüten und die Tatsache, daß die Apfelzüchter vielfach von der Tätigkeit unserer kleinen Freunde abhängen, zur Geltung. Vorüber sind die Zeiten, da Neid und Unverstand behaupteten, die Bienen seien Raubgesindel, sie schädigen den Landwirt, entwerten das Heu, entkräften die Obstblüten; Wissenschaft und Praxis haben sattsam das Gegenteil nachgewiesen. Erfahrene Obstzüchter sehen in den vielen Tausenden emsiger Bienen des Nachbars willkommene Förderer des Obstbaues.

Digitized by Google

Viele der edelsten Sorten, Kern- und Steinobst, sind selbst steril, d. h. ihr eigener Blütenstaub ist nicht imstande, den Fruchtknoten erfolgreich zum Wachstum anzuregen, sie bedürfen fremden Blütenstaubes, den die Insekten von Baum zu Baum tragen.

Nachdem große Naturforscher, wie Sprengel, Darwin, Hermann Müller u. a. die intimen Beziehungen und Anpassungen zwischen Blüten und Insekten nachgewiesen, ist die Zeit gekommen, in welcher Obst- und Bienenzüchter einsehen, daß ihre Interessen gemeinschaftliche sind, daß die Honigbiene nicht nur unschädlich für den Obstzüchter, sondern eine absolute Notwendigkeit für die richtige Befruchtung der Blüten, z. B. der Apfelblüte ist.

Wir gehen einen Schritt weiter und bestehen darauf, daß es, um eine gute Apfelernte zu erzielen, nicht nur absolut notwendig ist, Bienen in nächster Nähe des Obstgartens zu halten, sondern, daß auch eine genügend große Anzahl Bienenvölker vorhanden sein sollen, damit jede Apfelblüte Nutzen habe und ihren Anteil an dem befruchtenden Pollen erhalte.

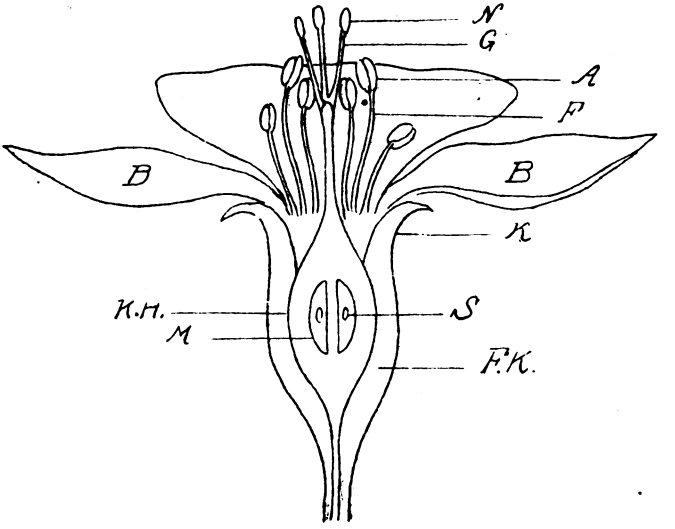



Fig. 17. Längsschnitt durch eine geöffnete Apfelblüte. B = Blumenblätter, K = Kelch. Weibliche Teile der Blüte: Stempel, bestehend aus N = Narbe, G = Griffel, FK = Fruchtknoten, S = Samenanlagen, KH = Kernhaus, Membrane. Männliche Teile der Blüte: Staubgefäße, bestehend aus A = Staubbeutel (Antheren) und F = Staubfäden.

Wir empfehlen diesen Artikel jedem Obstzüchter, besonders aber dem Apfel- und dem Bienenzüchter, damit sie alle ihre Freunde, die sich mit Obstzucht beschäftigen, aufklären.

## Die Entwicklung des Apfels von der Blüte an.

Die Entwicklung des Apfels von der Blüte an ist ein sehr verwickelter lebensgeschichtlicher Vorgang. Das Studium der Entwicklung war ehemals gänzlich der Pflanzenkunde zugewiesen. Jetzt jedoch erfordert

Digitized by Google

es ein genaues und sorgfältiges Studium aller Obstgärtner der ganzen Erde, denn man hat gefunden, daß die Form und Größe der Frucht, das Erträgnis per Hektar und die Zeit der Bespritzung gänzlich von den Bedingungen der Umgebung während der Blütezeit, welche zum großen Teile in der Gewalt des Menschen liegt, abhängen. Um diese Umgebungsbedingungen genau kennen zu lernen, wollen wir mit der Blüte selbst beginnen.

Abbildung 17 ist ein Längsschnitt der vollkommen geöffneten Blüte. Studiert man sorgfältig jeden einzelnen Teil, so wird man finden, daß jeder eine wichtige Rolle bei der Bildung und Entwicklung der Frucht auszuführen hat. Obwohl die schönen weißen und rosigen Blumenblätter an der Bildung der Frucht keinen Anteil haben und schon in wenigen Tagen abfallen, dienen sie doch als Anziehung für die Honigbienen, welche

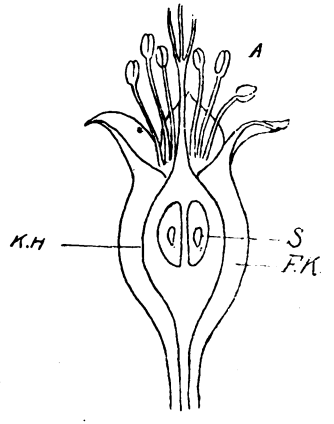



Fig. 18. Längsschnitt durch eine junge Frucht, bald nach der Befruchtung. A = Reste der Staubgefäße, F K = Fruchtknote., K H = Kernhaus, S = Samenanlagen.

die Blüten besuchen, um Honig aus den Nektardrüsen zu sammeln. Die Nektardrüsen sind in der Abbildung nicht ersichtlich, sie liegen an der Basis der Blütenblätter auf der Innenseite. Nachdem der Nektar einer teilweisen Verdauung innerhalb der Biene unterzogen wurde, wird er zu Honig.

### Wie die Honigbiene die Blüten befruchtet.

Während die Biene in der Blüte herumkreist, um zum Nektar zu gelangen, reibt sie sich gegen die Staubgefäße oder die männlichen Teile der Blüte. Von den kleinen sackähnlichen Erweiterungen der Staubbeutel an der Spitze der Staubfäden erhält sie eine Lage einer staubähnlichen Masse „Pollen" (Befruchtungszellen) genannt. Der Leser kennt wahrscheinlich das Aussehen einer mit Pollen beladenen Biene. Betrachtet man das kleine geflügelte Geschöpf näher, so sieht man, daß es die Pollen in einem Sammelkörbchen, das aus steifen Haaren an dem Schienbein eines jeden Hinterbeines gebildet wird, trägt. Mit einer Lupe sieht man leicht, daß auch an anderen Körperteilen der Biene Pollen haften. Wenn sich die Biene aus ihrer sitzenden Stellung erhebt, um auf eine andere Blume

Digitized by Google

(und sie besucht nur ein und dieselbe Blütenart längere Zeit hindurch) zu fliegen, so wird sie bestimmt eine kleine Menge des an den Haaren haftenden Pollens auf diese abstreifen infolge ihrer Stellung über den Staubfäden, wie man es aus der Abbildung ersehen kann. Der abgestreifte Pollen bleibt wegen der von der Narbe abgesonderten klebrigen Flüssigkeit auf ihr kleben. Also ladet die Blume ihre Freundin, die Biene, zur Wechselbefruchtung ein und strebt sichtlich darnach, die Selbstbefruchtung zu verhindern was die Stellung der Narbe erweist, welche die Staubbeutel überragt.

## Warum die Apfelblüte für die Befruchtung vollständig von der Biene abhängt.

Ohne die Hilfe der Biene würden, wenn überhaupt, sehr wenig Pollen die Narbe erreichen, denn der Pollen der Apfelblüte ist etwas klebrig und kann nicht, wie die trockenen, pulverförmigen Pollen des

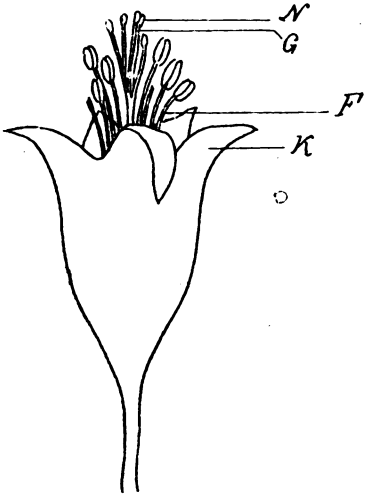



Fig. 19. Junge Frucht nach der Befruchtung. N = Narbe, G = Griffel, Staubfäden, K = Kelch.

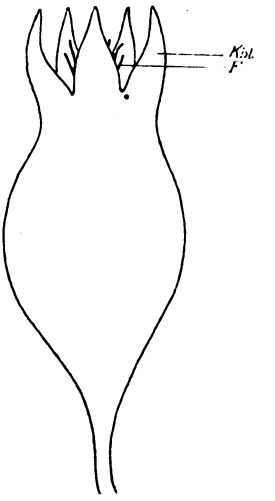



Fig. 20. Junge Frucht, einige Wochen nach der Befruchtung. K b l = Kelchblätter, F = Staubfäden.

Maises, Getreides und mehrer anderer bekannter Pflanzen durch den Wind übertragen werden. Nachdem der Pollen auf die Narbe gelangt ist, beginnt jedes einzelne Körnchen durch die zuckerartige Narbenfeuchtigkeit angeregt, zu keimen.

Bald bildet jeder Kern einen Pollenschlauch, der durch die im Innern des Griffels befindliche Höhlung (Griffelkanal) in den Fruchtknoten hinab, zu den Samenanlagen gelangt, dann durch den Knospenmund (Mikropyle) zum Knospenkern (Embryosa), ersichtlich in Abb. III, vordringt und Zellinhalt an die Eizelle abgibt, womit die Befruchtung abgeschlossen ist. Die so befruchtete Eizelle entwickelt sich bis zur Fruchtreife zum Keimling oder Apfelsamen. Die verschiedenen Stufen der Entwicklung des Samens sind in Fig. 17, 18, 19 und 20 ersichtlich.

Digitized by Google

## Wie die Blüten und die Bienen für ihr gegenseitiges Wohlergehen arbeiten.

Durch jahrelange Versuche hat man herausgebracht, daß, wenn nicht alle Eizellen der Apfelblüte befruchtet werden, einzelne Samen unentwickelt bleiben und den Äpfeln entweder die Größe oder Symetrie oder Beides fehlt. Der Obstzüchter muß sich daher bemühen, eine Bedingung zu schaffen, daß jede Blüte, welche Früchte tragen soll, auch sorgfältig und durchaus befruchtet werde. Um eine gute Befruchtung zu erreichen, ist eine sorgfältige Bestäubung unbedingt notwendig. Was bedeutet der Bestäubungsvorgang für den Obstzüchter? Es ist ein Umstand von größter Wichtigkeit, erstens für die Menge der Erzeugnisse, und zweitens für die Größe, das Aussehen und die Form der Frucht. Es ist ein Vorgang, bei welchem die Blüten und die Bienen zum gegenseitigen Wohlergehen zusammen arbeiten. Es ist ein Vorgang, bei welchem ein Glied des Pflanzenreiches seinen Bau zu dem Zweck geändert hat, um Nutzen aus einem Glied des Tierreiches (in diesem Falle die Honigbiene) als Pollenverteiler, zu erzielen und welchem als Belohnung für den geleisteten Dienst süßer Honig angeboten wird.

## Wie viele Bienenvölker sind zur Befruchtung der Obstanlage nötig?

Da die Bestäubung der Apfelblüten fast ausschließlich von der Honigbiene besorgt wird, muß der Obstzüchter darauf sehen, massenhaft Bienen in seiner Obstanlage zu halten. Es kann nur versuchsweise festgestellt werden,

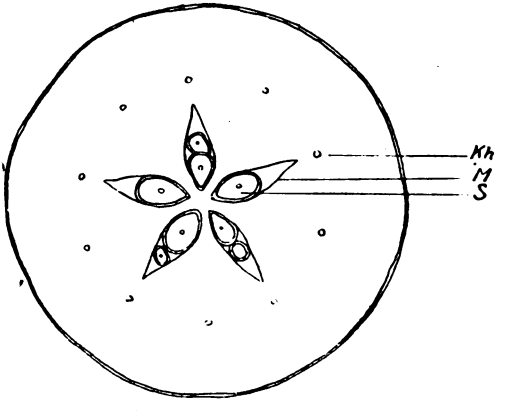



Fig. 21. Längsschnitt durch einen Apfel. Kbl = Kelchblätter, Kh = Kernhaus, M = Membrane.

ob die Anzahl der Bienenvölker in einer Obstanlage genügt oder nicht. Der Versuch kann durch den Obstzüchter so gemacht werden, daß er ein Bienenvolk an einem Ende oder in einer Ecke des großen Obstgartens aufstellt und dann die Anzahl und Form der Fruchtansätze beobachtet. Diese Bestimmungsmethode, ob genügend Bienen in einem Obstgarten vorhanden sind, ist kostspielig, denn jeder Mangel entspricht einer Verkürzung der Obsternte. Hieraus folgt, daß es gut ist, sich gegen die Möglichkeit von Verlusten zu schützen, indem man mehrere Bienenvölker verteilt in der Obstanlage aufstellt.

Digitized by Google

Viele aufgeklärte Obstzüchter sehen an den Tausenden emsiger Bienen ihres oft nur 10—30 Minuten entfernten Nachbars billige oder kostenlose Förderer des Obstbaues. Sie machen jedoch nur zu oft die Rechnung ohne den Wirt, sehen in ihren Obstgärten reichlich blühende Bäume, erhalten aber trotz des Nachbars Bienen wenig Obst. Jene haben in ihrer Umgebung eine reichlichere Nektarquelle entdeckt und verschmähen es, die wenig Nektar ausscheidenden Obstblüten zu befliegen, d. h. zu bestäuben.

Wollen die Obstzüchter ganz sicher sein, daß die Blüten ihrer Obstbäume durch die Bienen bestäubt und befruchtet werden, so müssen sie eigene Bienenstände in unmittelbarer Nähe oder in der Mitte ihrer Obstanlage aufstellen.

Die Erfahrung hat gelehrt, daß für 30 starke Obstbäume ein kräftiges Bienenvolk nötig ist. Die Bienen vermehren nicht nur Quantität sondern verbessern auch die Qualität des Obstes und liefern dem Obstzüchter noch Propfwachs für seine Bäume und Honig für seinen Haushalt.

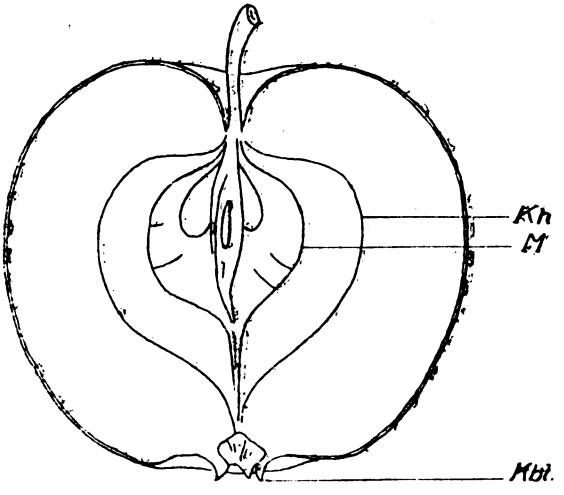



Fig. 22. Querschnitt durch einen Apfel. Kh = Gefäßbündel, M = Membrane, S = Samen.

Sind die Bienen in jedem Obstgarten nötig, um die Bestäubung zu besorgen, so kann jedoch nur dort eine erfolgreiche Bestäubung stattfinden, wo die verschiedenen Arten mit Berücksichtigung ihrer Blütezeit angepflanzt wurden. Nur bestimmte Apfelarten werden sich gegenseitig erfolgreich befruchten. Selbstverständlich ist, daß sie dieselbe Blütenzeit haben. Um Früchte hervorzubringen, müssen die Bäume nicht nur die gleiche Blütezeit haben, sondern die Blüte irgend einer Art muß entweder fähig sein, sich durch ihren eigenen Samen oder durch den einer nahe verwandten Art zu befruchten. Wir haben also Apfelsorten, die man selbstfertil (fruchtbar durch den eigenen Pollen) und andere, die man selbststeril (unfruchtbar durch den eigenen Pollen) nennt. Einige Apfelarten sind nur teilweise selbststeril, jedoch wechselt der Grad der Selbstfruchtbarkeit in weiten Grenzen je nach der Lage, Jahreszeit, Lebenskraft des Baumes ꝛc.

Digitized by Google

die Begleitumstände bestimmen sogar die Menge des erzeugten Pollens. Wenn wir bedenken, daß diese Begleitumstände auf die Entwicklung und Güte der Keimzellen einwirken, werden sie für uns von besonderem wissenschaftlichen Interesse.

Betrachten wir nun die Veränderung in der befruchteten Blüte, nachdem die Blumenblätter abgefallen, und die Folgen der Besprengung mit giftigen Stoffen gegen ihre Schädlinge. — Untersuchen wir die Abbildungen 18 und 19, so sehen wir, daß die Veränderungen an den Blütenresten klar erkennbar sind und sich in einem zusammengeschrumpften Griffel und einer zusammengeschrumpften Narbe, in offenen und leeren, früher mit Pollen gefüllten Staubbeuteln und den etwas größeren Fruchtknoten zeigen. Gehen wir zur Untersuchung der Abbildung 20 über, so sehen wir infolge der Vergrößerung des Teiles der Blüte, (Fig. 17) den man den Fruchtknoten nennt, die Kelchblätter nach innen gewendet. Der Fruchtknoten der Blüte entwickelt sich zum eßbaren Teil der Apfel, wie Fig. 18 und die korrespondierenden Teile der Abbildung 21 und 22 zeigen.

Die Regel für die Bespritzung gegen den Apfelwickler sagt uns, daß sie zum erstenmal unmittelbar nach dem Fall der Blütenblätter erfolgen und daß der Kelch (die Gesamtheit der Kelchblätter bilden den Kelch) gut mit dem Gift gefüllt werden muß, denn schon einige Tage nachher bilden die Kelchblätter in ihrer Entwicklung ein konisches Dach über die Kelchgrube, ersichtlich in Fig. 20 und verhindern das Eindringen und Klebenbleiben der giftigen Flüssigkeit in dieser. Bei näherer Betrachtung der Abbildung 18 ist klar ersichtlich, daß die Larve einer eben ausgeschlüpften Motte nur einen kleinen Raum durchzufressen hat, um den Mittelpunkt des kleinen, in Entwicklung begriffenen Apfels zu erreichen.

Es ist ferner bemerkenswert, daß der Kelchgrund oder Fruchtknotenboden im ersten Stadium der Entwicklung zugespitzt ist und das Gift während des Bespritzens tief in die Einsenkung eindringen kann, so daß die Larve bei ihrer Bemühung, in das Innere der Frucht einzudringen, davon fressen und absterben muß.

Somit finden wir, daß jeder Teil der Blüte nach Entfaltung der Knospe nach und nach alle natürlichen Veränderungen bis zum entwickelten Apfel durchmacht. Diese Veränderungen haben nicht nur verwickelte und interessante biologische (lebensgeschichtliche) Bedeutung vom Standpunkt des Naturfreundes, sondern haben auch einen unendlich praktischen Wert in Beziehung auf die Behandlung der Obstkulturen und sind ausschlaggebend für die Güte der Frucht und die Größe der Obsternte.

## Einiges über Bienenzucht in Bezug auf Obstkulturen.

Aus dem Vorhergehenden können wir ersehen, daß der Obstzüchter ohne Erfolg alles das tun kann, was zum Erzielen einer guten Obsternte, wie Baumpflege, Düngung, Schädlingsbekämpfung 2c. empfohlen wird, wenn er nicht für eine richtige Verteilung des Pollens vorsorgt. Nur wenn die Biene, andere Insekten sind zur Zeit der Apfelblüte fast nicht vorhanden, den Blütenstaub von einer Apfelblüte zur anderen trägt, kann man auf eine ausgiebige Ernte erstklassiger Früchte rechnen. Auch die sich

Digitized by Google

selbst befruchtenden Apfelsorten (selbstsfertil) bringen schöner geformte und größere Äpfel hervor, wenn die Pollenübertragung durch Bienen geschieht.

Wir beobachten im Sommer an bestimmten Orten das häufige Auftreten von Hausfliegen oder anderen Insekten, die im darauffolgenden Jahre nur spärlich oder gar nicht vorkommen. Dieselbe Erfahrung macht

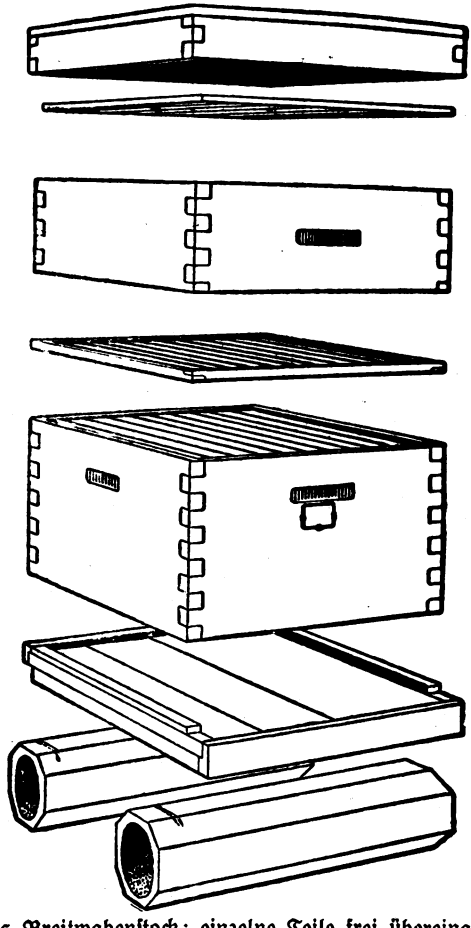


Fig. 23. Richters Breitwabenstock; einzelne Teile frei übereinander dargestellt.

der Jäger mit dem Wild, der Fischer mit den Fischen, der Landwirt mit dem Unkraut u. s. f. In der Entwicklung und dem Auftreten aller Lebewesen finden Perioden des Auf- und Abwärtsgehens statt.

Diesem Prinzip sind auch die Bienen unterworfen. Da aber die Befruchtung der Obstblüten nur durch die Bienen erfolgen kann, so muß sowohl der Obst- als auch der Bienenzüchter darauf sehen, daß die Entwicklung der Bienenvölker zur Zeit der Obstblüte rasch auf den Höhenpunkt gebracht und durch Jahre hindurch auf diesem Punkt erhalten bleibt. Tritt ein ungünstiges, schwarmarmes Bienenjahr ein, so muß der theore-

Digitized by Google

tisch und praktisch gebildete Imker durch Kunstableger, Füller, hauptsächlich aber durch seine in der Bienenzucht erworbenen Kenntnisse den Verfall seiner Völker aufhalten und den Ausfall so gut als möglich decken.

Es ist von größtem Interesse für den Obstzüchter, die zur Befruchtung seiner Anlage nötigen Bienen selbst zu erhalten, um nicht von den Auf- und Abperioden der wilden Bienen und anderer Hautflügler oder von der Gunst des nächstgelegenen Bienenzüchters abzuhängen.

Jeder Bienenstand mit starken gesunden Völkern im Strohkorb, Vereinsständer oder in irgend einer anderen Bienenwohnung eignet sich für Obstkulturen, wenn er schon vorhanden oder für billiges Geld zu erstehen ist.

Wo aber neue Bienenstände angelegt werden, wähle man den 8 oder 10 rahmigen Breitwabenstock (System Franz Richter) mit Oberbehandlung und einem Rauminhalt von 32—40 Liter im Brutraum. Die Behandlung der Völker in diesem Stock ist verblüffend einfach.

Die Bienenvölker entwickeln sich infolge der niederen Stockform und des kleinen für die Entwicklung der Bienen richtig bemessenen Brutraumes, (der Obstzüchter wähle den 8 Rahmenstock, den die Bienen, da durch die Konstruktion jeder Luftzug, der Todfeind jeden Bienenvolkes verhindert wird, schnell erwärmen), ungemein rasch. Da ferner die Königin die Brutwaben reichlich mit Eiern besüftet, so kann der Obstzüchter mit Sicherheit rechnen, im Frühjahr zur Zeit der Obstblüte über starke Völker, die für eine gründliche Befruchtung der Obstblüte sorgen, zu verfügen.

Abgesehen von der raschen Entwicklung der Bienenvölker arbeitet der Stock fast automatisch und ohne Entgeld, erhält sich selbst und bringt dem Besitzer je nach der Güte des Bienenjahres kleinere oder größere Mengen Honig und Wachs. Ein besonderer Vorteil dieser Stockform, ist ihre leichte Handhabung. Eine Person genügt, um alle Arbeiten im und am Stock vorzunehmen, da der schwerste Teil desselben, der mit Honig und Brut gefüllte Brutraum nur 25 Kilogramm wiegt.

Die ausführliche Beschreibung und Betriebsweise dieses Stockes findet man in F. Richters Lehrbuch der Bienenzucht „Die Biene und der Breitwabenstock", erhältlich bei F. Richter, Wien X., Kolumbusgasse 1 oder in der Verlagsbuchhandlung von Wilh. Frick, I., Graben 27.

---

# Verkehr mit Obst.

Da die leichte Verderblichkeit und die Kürze der Aberntungszeit, bei Beerenobst auch die Schwierigkeiten einer organisierten Erfassung jeder Bewirtschaftung des Frühobstes Hemmnisse entgegenstellen und ohne Bewirtschaftung die Einhaltung von Höchstpreisen nur schwer gesichert werden kann, hat das Amt für Volksernährung den Verkehr mit Frühobst (Kirschen, Weichseln, Pfirsichen, Aprikosen Beerenobst, einschließlich der inländischen Südfrüchte) von der Transportscheinpflicht im Inlandsverkehr und von der Höchstpreisbestimmung vollständig freigegeben. Lediglich die Versendung an ausländische und Grenzübergangsstationen bleibt an die Beibringung einer von der Gemüseobststelle auszufertigenden

Digitized by Google

Transportbescheinigung gebunden, sowie sich das Amt für Volksernährung auch die Ingerenz auf die Bezüge von Frühobst aus dem Auslande vorbehält.

Im inländischen Verkehre bleibt — von lokalen Maßnahmen zur Sicherung der Marktbeschickung abgesehen — lediglich die Verpflichtung zur Erwirkung der Obsthandelslegitimation auch für Frühobst aufrecht. Die Preisbildung bleibt selbstverständlich der strengen behördlichen Kontrolle nach Maßgabe der Bestimmungen über die Bekämpfung der Preistreiberei unterworfen.

Die Freigabe des Verkehres mit Frühobst bezieht sich nur auf Frischobst. Hingegen werden die aus Frühobst hergestellten Obstkonserven (Beerenmarmelade, Fruchtsäfte), wie im Vorjahre, staatlich bewirtschaftet werden. Das Amt für Volksernährung wird Maßnahmen treffen, um die Bildung übermäßiger Preise für die Fertigprodukte zu verhindern.

Gleichzeitig mit der Aufhebung der den Verkehr mit Frühobst einschränkenden Verfügungen hat das Amt für Volksernährung das Verbot der Herstellung von Branntwein aus Obst, das im Vorjahre wegen des vorgerückten Zeitpunktes auf Kirschen und Weichseln nicht ausgedehnt wurde, auch auf diese Obstsorten erstreckt.

Der Verkehr mit Spätobst wird sich auch in diesem Jahr im Rahmen der durch die vorjährige Obstverordnung aufgestellten Grundsätze vollziehen. Die Verpflichtung zur Anzeige der jeweils angekauften Obstmengen mittels Anmeldekarte wird jedoch entfallen. Der Mißbrauch mit Obsttransportscheinen wird ausdrücklich unter Strafsanktion gestellt. Die Transportscheinpflicht wird für die Eisenbahn- und Dampfschiffsendungen ab 1. Oktober, also für den Transport des lagerungsfähigen Obstes, auf alle Gewichtsmengen erstreckt, doch wird bei Ausfertigung der Transportscheine bei Versendungen kleinerer Gewichtsmengen durch Private das weitestgehende Entgegenkommen gezeigt werden. Die bezüglichen Verordnungstexte sind im Reichsgesetzblatte unter Nr. 170, 171 und 172 zu finden.

---

# Zu Artikel: „Ist der Feldhase Nutztier oder Kulturschädling".

Dem Herrn Einsender des obigen Aufsatzes, Nr. 3/4, Seite 43, welcher seine Besorgnis äußert, daß in den nächsten 10 Jahren, — vielleicht aber auch noch viel länger — wegen Mangel an Baumschulbäumchen, Arbeitermangel u. kein Ersatz für die im heurigen Winter verbissenen Obstbäume zu finden sein dürfte, möchte ich den Rat erteilen, — namentlich unter den augenblicklichen Verhältnissen — von einer Neupflanzung abzusehen und lieber aus den unbeschädigt gebliebenen Wurzelstöcken neue Stämme zu erziehen, was viel schneller gelingt, als sich vielleicht mancher vorstellt.

Ich habe vor mehr als 30 Jahren vom meinem Besitzvorgänger Obstbäume übernommen, von denen gar manche recht bedenkliche Beschädigungen aufwiesen. Dieselben waren teils als ältere oder neuere Hasenverletzungen, teils als solche zu erkennen, wie sie durch unvorsichtiges An-

Digitized by Google

fahren, Anholzen 2c. entstanden sein durften. Bei allen solchen, deren Beschädigungen so breit waren, daß ein rasches und vollständiges Überwallen ausgeschlossen erschien, der Wurzelstock aber Gewähr für gesundes Austreiben bot, schnitt ich den beschädigten Stamm im Frühjahr, gleich unter der verletzten Stelle glatt ab, so daß der Schnitt natürlich nur in dem vollkommen gesunden Stammteil erfolgte. Schon im ersten Jahre kamen durch die Saftfülle Adventivknospen zur Entwicklung, woraus sich sehr frohwuchsige und starke Triebe entwickelten und zum Stammersatz vorzüglich geeignet schienen.

Daß von diesen Schößen natürlich nur der aller geeigneteste behalten wurde, ist selbstverständlich und die Schnittfläche am alten Stamme wurde dann im nächsten Frühjahr direkte unter dem zukünftigen Stammtriebe schräge, von ihm weg nach abwärts geführt und mit Baumwachs gut verstrichen. Schon nach kurzer Zeit schließt dann der Überwallungsring dieser Schnittfläche an den neuen Schoß an und geht von Jahr zu Jahr mehr in denselben über, so daß der anfänglich stark sichtbare Absatz immer mehr verschwindet und nach mehreren Jahren kaum mehr zu erkennen ist. Es ist ja schließlich derselbe Vorgang, welcher bei Veredlung in den Wurzelhals erfolgt und auch wenn die Schnittfläche höher oben am alten Stamme ist, wodurch mindestens 1 Jahr gewonnen wird, sind solche anfängliche Absätze bald verschwunden und man hat es in der Hand, auf diese Weise einen besonders stufig gewachsenen Stamm zu erziehen, weil der verbliebene alte Stammteil unten merklich dicker ist und überdies kann man den Kronenansatz auf beliebiger Höhe erfolgen lassen, was bei den käuflichen Baumschulbäumchen nicht immer so nach Wunsch der Fall ist.

Bestehen etwa Bedenken, ob die alte Unterlage gewiß auch die gewünschte Sorte sein wird, welche man vor dieser Operation in der Krone hatte, so ist es ja ein Leichtes, bei diesem Anlaß in beliebiger Höhe dem neuen Stamme ein Edelreis von der gewollten Sorte aufzusetzen.

Daß dieser von mir vorgeschlagene Weg um rascher und auch zugleich ohne so viele Arbeit wieder zum Ersatz der beschädigten Bäumchen zu gelangen, ein Notbehelf ist, versteht sich ja von selbst und wünschenswerter wäre es gewiß für den Besitzer, wenn der Schaden unterblieben wäre, aber da hätte er es eben nicht versäumen sollen, seine Bäume in der althergebrachten und zweckentsprechenden Weise gegen Hasenfraß zu schützen, was mit so einfachen Mitteln und geringen Kosten zu bewerkstelligen ist und von jedem fürsorglichen Obstbauer stets ausgeübt wird. Daß Hasen die Rinde der Obstbäume annagen solange dieselbe noch glatt und saftig ist, ist eine so bekannte Tatsache, welcher man aber gerade so Rechnung trägt als z. B. der Bekämpfung durch Leimringe, Bespritzen und andere Mittel gegen die Schädlinge aus der Insektenwelt, wenn man sich nicht selbst den Vorwurf der Nachlässigkeit machen will.

Es ist nun einmal in der menschlichen Natur gelegen, für Selbstverschuldetes gerne jemand anderen verantwortlich zu machen, aber es kann doch unmöglich angehen, deshalb die aller billigste Fleischquelle für den Mindestbemittelten ausrotten zu wollen und hieße sich jedes Verständnisses für die volkswirtschaftliche Bedeutung derselben verschließen, wenn man solche Zahlen unbeachtet lassen wollte. Mir liegt zufällig eine Abschußliste aus der Bezirkshauptmannschaft Tulln vor vom Jahre 1916, nach welcher dort

Digitized by Google

19.664 Stück Hasen abgeschossen worden sind. Rechnet man den Hasen mit durchschnittlich 4 Kilogramm so hat der einzige pol. Bezirk Tulln im Jahre 1916 schon allein eine Fleischmenge von 78.656 Kilogramm geliefert. Ergänzt man das durch die entsprechende Menge aus allen anderen Bezirken, so gelangt man zu einem Quantum von billigstem Fleisch, welches wohl kein Einsichtsvoller heute — bei der immer fühlbarer werdenden Fleischknappheit — unberücksichtigt lassen kann. Bedenkt man weiters, daß nach dem amtlichen Höchstpreis 1 Kilogramm Hasenfleisch ab Jagdort auf ungefähr 2 Kronen kommt, nur der Zwischenhandel macht es enorm teurer, — so muß es doch als das billigste Fleisch erklärt werden. Und eben, weil es so unvergleichlich billig gegen alle anderen Fleischgattungen ist, erreicht es z. B. den Wiener Markt nur in geringer Menge und wird gleich in den außerhalb gelegenen Orten verbraucht, woraus doch offenbar seine verdiente Wertschätzung seitens der Bevölkerung ersichtlich wird.

Auf meinen mit Obstbäumen bestandenen Wiesen erlitt ich öfters durch Rinder, welche mein Nachbar im Herbst auf seine angrenzenden Wiesen trieb, Beschädigung meiner fruchtbeladenen Bäume, deren Aste durch die Last herabgedrückt waren, indem die Rinder Aste erwischten und herunter schlitzten. Der Nachbar hatte die von ihm gemachte Umzäumung mitunter schadhaft werden lassen und da ich mein Vieh dort natürlich nicht hintrieb, hatte ich keinen Anlaß zur Herstellung des Zaunes. Nach der Weise des Herrn Einsenders vom Artikel auf Seite 45 hätte ich dann auch etwa das Recht auf Ausrottung der Rinder auf der Wiese zu bestehen?

Nach meiner Meinung kann, so wie überall, nur ein vernünftiger Mittelweg zu gewünschtem Ziele führen und deshalb wäre es wohl äußerst bedauerlich, wenn in einer Zeit, in welcher man nach den enormen Viehablieferungen noch auf Jahre hinaus mit einem sehr dezimirten Viehstande rechnen muß, durch sinnlose Verhetzung, die zu Gebote stehenden Fleischquellen mutwillig vernichtet werden sollten. Das wäre gleichbedeutend mit dem Absägen eines Astes, auf welchem man sitzt.

Als sehr entsprechende und überall leicht zu beschaffende Schutzmaßregeln der Stämme gegen Hasenschaden nenne ich: Fichtenäste, einige wenige genügen, mit einer ebensolchen Bindwinde, die Nadelspitzen der Fichte nach abwärts, ferner Weidenruten, Buchen, Rohrkolben oder Stroh. Nur keine Fichtenrinden-Röhrl, denn darinnen überwintern die Mäuse und schaden dann mehr als Hasen durch gänzliche Entrindung. R. R. v. L.

Nachschrift der Schriftleitung. Mit diesem Artikel schließen wir die Mitteilungen über „Gegen- und für die Hasen". Diesbezügliche weitere Einsendungen können wir aus Raummangel infolge Papierknappheit nicht bringen.

Zum Schutze gegen Hasenfraß sei noch auf ein einfaches gutes Mittel hingewiesen, es ist dies das Einbinden der Bäume mit Zeitungspapier. Das während des Jahres gesammelte Zeitungspapier wird in doppelter Auflage um die jungen Stämme geschlagen und nach Bedarf einigemale angebunden. Die Nager gehen so geschützte Bäume nicht an, sei es, daß das Rauschen des Papieres sie abhält oder, daß die ungewohnte Einhüllung die Hasen irreführt.

Digitized by Google

# Rundschau.

## Wetterbeobachtungen an der k. k. höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg im März 1918.

Temperaturmittel nach den Ablesungen um 7 Uhr 2·8°, 1 Uhr 8·5°, 9 Uhr 4·9° C; Monatsmittel 5·4°; absolutes Maximum 18·5° am 24. März, absolutes Minimum —8° am 27. März.

Luftdruckmittel nach den Ablesungen um 7 Uhr 744·94 Millimeter, 1 Uhr 744·65 Millimeter, 5 Uhr 744·55 Millimeter; Monatsmittel 744·69 Millimeter; Maximum 751·3 Millimeter am 22 März, Minimum 732·0 Millimeter am 1. März.

Niederschlag, Summe 22·0 Millimeter. Maximum 10·8 Millimeter am 4. März; Tage mit Regen 6 (einer mit Schnee gemischt).

Relative Feuchtigkeit, gemessen mit Lambrechts Hygrometer 64, Dampfdruck 4·4.

Sonnenschein 130·2 Stunden; Tagesmittel 4 Stunden, 12 Minuten; Tage ohne Sonne 6.

## Im April 1918.

Temperaturmittel nach den Ablesungen um 7 Uhr 9·2°, 1 Uhr 16·1°, 9 Uhr 11·3° C; Monatsmittel 12·2°; absolutes Maximum 20·2° am 5. und 30. April, absolutes Minimum 1·0° am 4. April.

Luftdruckmittel nach den Ablesungen um 7 Uhr 739·04 Millimeter, 1 Uhr 738·64 Millimeter, 9 Uhr 738·16 Millimeter; Monatsmittel 738·67 Millimeter, Maximum 746·2 Millimeter am 25. April, Minimum 731·6 Millimeter am 19. April.

Niederschlag, Summe 51·1 Millimeter; Maximum 24·0 Millimeter am 23. April; Tage mit Regen 10; Gewitter 2.

Relative Feuchtigkeit, gemessen mit Lambrechts Hygrometer 62, Dampfdruck 7·0.

Sonnenschein 148·1 Stunden; Tagesmittel 4 Std., 56 Min; Tage ohne Sonne 3.

**Personalnachrichten:** Dem n.-ö. Landesobstbauinspektor Josef Löschnig wurde mit Allerhöchster Entschließung vom 15. März das Militärverdienstkreuz 3. Klasse mit der Kriegsdekoration und den Schwertern in Anerkennung tapferen Verhaltens vor dem Feinde zum zweitenmale verliehen. — Der Obst- und Anpflanzungsverein Waldstein hat n.-ö. Landesobstbauinspektor Josef Löschnig zum Ehrenmitgliede ernannt.

**Höchstpreise für Obstweine und Obstmost in der Schweiz.** Das schweizerische Volkswirtschaftsdepartement hat bis auf weiteres für Obstweine folgende Grundpreise auf den Hektoliter festgesetzt: Apfelsaft hell 36 Franken, trüb 32 Franken, Birnensaft hell 32 Franken, trüb 27 Franken, gemischte Säfte hell 33 Franken, trüb 28 Franken, Most (Ansteller) hell 28 Franken, trüb 24 Franken. Als hervorragende Qualität sowie für hohen Alkoholgehalt dürfen Zuschläge von 1 Franken, 2 und 3 vereinbart werden, der Höchstzuschlag nur für qualitativ vorzügliche Getränke. Auf Grund dieser Großhandelspreise erhöhen sich je nach Obstart und Herstellungsverhältnissen Kleinhandelspreise von 40—45 Rapen für Obstweine, franko Abgangsstation, bei Lieferung in Leihgebinden von 100 Litern an; für sogenannten Most soll sich der Preis um 7—10 Rapen niedriger stellen und darf 35 Rapen pro Liter nicht übersteigen.

**Das steirische Obstmonopol aufgelöst.** Die Gemüse- und Obstlandesstelle Graz teilt mit: Die Gemüse- und Obstversorgungsstelle in Wien „Geos" hat das Syndikat steirischer Obsthändler, welches die alleinige Obstausfuhrberechtigung aus Steiermark besaß, aufgelöst, weil es seine Aufgabe nicht voll erfüllt hat, teilweise infolge mangelnder Einsicht, teilweise infolge gewisser Widerstände. In welcher Weise die kommende Obstaufbringung zur Ausfuhr aus Steiermark vor sich gehen wird, ist noch nicht bekannt.

# Mitteilungen
## des Landesobstbauvereines für Niederösterreich.

Geschäftsleitung: Perchtoldsdorf, Wienergasse 54.

### An die P. T. Mitglieder des nied.-öst. Landesobstbauvereines!

Die unterzeichnete Geschäftsleitung erinnert jene Mitglieder, welche mit dem diesjährigen Jahresbeitrag (3 Kronen) im

Digitized by Google

Rückstaude sind, diesen umgehend dem Landesobstbauverein für Niederösterreich in Wien zu überweisen, da andernfalls der Beitrag, wie allgemein üblich, **mittelst Nachnahme** (Postauftrages) eingehoben werden müßte. Die Herren Vertrauensmänner werden gebeten, in ihrem Kreise die Beitragsleistung zu fördern. Allfallsige Überzahlungen werden als „Spenden" gesondert ausgewiesen. Die Handhabung des Postauftrages ist zweifellos für die V. T. Mitglieder wegen Verteuerung unangenehm, für die Geschäftsleitung eine Kette lästiger Arbeiten. Es wird nochmals innigst gebeten, die Rückstände **sofort** einzusenden.

## Zur Frage der Abgabe von Einsiedezucker 1918.

Die Hausfrauenkreise werden hiemit aufmerksam gemacht, daß laut Bestimmung des k. k. Ernährungsamtes und der k. k. n.-ö. Statthalterei für Juli pro Kopf die doppelte Zuckermenge abgegeben wird. Obstzüchter, Pfarr- und Schulgärten erhalten wie im Vorjahre eine Sondermenge Einsiedezuckers, welcher wiederum bei der polit. Verwaltungsstelle (k. k. Bezirkshauptmannschaft!) gesuchsweise anzusprechen ist. Das k. k. Ernährungsamt bestimmte im Gegensatze von 1917, wo 8 und 32 Waggon Zucker der Stadt Wien und dem Lande zukommen sollten, für 1918 nur 5 Waggon für Wien und 25 Waggon für Niederösterreich. Der n.-ö Landes-Obstbauverein unternahm rechtzeitig bei den genannten maßgebenden Zentralstellen schriftlich und mündlich die erforderlichen Schritte behufs rechtzeitiger und rascher Aufteilung des Zuckers. Die Vereinsmitglieder werden ausdrücklich dahin informiert, daß der Verein mit der Zuckerabgabe nichts zu tun hat und alle Gesuche sofort an die zuständige k. k. Bezirkshauptmannschaft zu richten sind. Letztere ist von der k. k. Statthalterei angewiesen, die Aktion rasch durchzuführen.

## Zur Bekämpfung der Obstbaumschädlinge.

Durch die andauernde Trockenheit nimmt laut einlaufenden Berichten der pomologischen Vertrauensmänner die Schädlingsplage riesig überhand. Der Landes-Obstbauverein für Niederösterreich teilt den Obstzüchterkreisen wie Vereinsmitgliedern mit, daß der Bezug von Tabakextrakt laut Weisung des k. k. Ackerbauministeriums nun durch den „Verband der landw. Genossenschaften" in Wien, I., Wallnerstraße 8, bezw. bei den Verwaltungen der landw. Lagerhäuser des Kronlandes anzusprechen und im vorhinein zu bezahlen ist. — Die Abgabe des Tabakextraktes wie im Jahre 1917 durch die k. k. Tabak-Hauptverläge und k. k. Trafiken erscheint hiemit sistiert.

Digitized by Google

# Pomologische Excursion.

Der Landes-Obstbauverein beabsichtigt im Laufe des Juli (Marillenreife) die Musteranlage seines geschätzten Mitgliedes Herrn F. Biegler in Gumpoldskirchen zu besuchen. Vereinsmitglieder und Gäste wollen ihre Teilnahme ehestens bei der Geschäftsleitung in Perchtoldsdorf anmelden, die rechtzeitig Tag, Stunde und Treffort den Teilnehmern mitteilt.

**Bericht über die Hauptversammlung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich** am 4. April 1918 im Sitzungssaale des n.-ö. Landeskulturrates in Wien unter dem Vorsitz des Präsidenten des Vereines H. M. Müller.

Nach Feststellung der Beschlußfähigkeit der Versammlung begrüßt der Vorsitzende Herrn k. k. Hofrat Prof. Karl v. Portele als Vertreter des k. k. Ackerbauministeriums, in Verhinderung des Herrn Landesausschusses J. Mayer als Vertreter des n.-ö. Landesausschusses, Landesobstbauinspektor J. Löschnig, als Vertreter der Stadt Wien, Gemeinderat Dr. Klotzberg und Magistratssekretär Dr. Fees und widmet den im Berichtsjahre verstorbenen Vereinsmitgliedern, vor allem dem langjährigen Mitgliede der Vereinsleitung, Altbürgermeister Franz v. Schaumann in Korneuburg anerkennende Worte als Nachruf. Nach Erledigung der Formalien: Wahl von Schriftführern, Beglaubigern und Stimmzählern, werden das vorjährige Protokoll der Hauptversammlung, der Tätigkeitsbericht des Vereines pro 1917 wie dessen Rechnungsabschlusses, der Voranschlag pro 1919 genehmigend zur Kenntnis genommen und pro 1918 der Jahresbeitrag mit 3 Kronen festgesetzt. Präsident H. M. Müller dankt allen Subventionsbehörden für jegliche Unterstützung und allen Mitarbeitern, Berichterstattern und Vertrauensmännern, besonders dem Schriftleiter J. Löschnig für ihre Mühewaltung; Dr. Klotzberg dem Vorsitzenden für seine beispiellose Hingabe an die Vereinsobliegenheiten. Die Wahlen ergaben die bisherigen Funktionäre: H. M. Müller als Präsident; Regierungsrat Künzl und Abgeordneter Zwetzbacher als Vizepräsidenten; Hardtl als Geschäftsleiter; Rat Haller, Direktor Knofel, Direktor Sandhofer, Direktor Wenisch als Ausschußräte; für die unbesetzten 2 Mandate wurden neu gewählt: Abgeordneter J. Grim-Amstetten und Regierungsrat L. Spitzmüller-Wien. Präsident H. M. Müller bespricht sodann die Obstwirtschaft im Jahre 1917, besonders die Tätigkeit der Obstzentrale und der Marmeladeindustrie. Der Krieg mit seinen knappen Lebensmitteln gebiete fruchtbare, widerstandsfähige Sorten, so Brünnerlinge, Braunauer, Rosmarin, Goldennobel und andere jährliche Träger zu züchten; am Schlusse seiner Ausführungen tritt der Redner für die Freigabe der Obsternte 1918 ein. Ausschußrat Wohlrab und Gemeinderat Dr. Klotzberg kritisieren die Zustände der Zentralen, besonders der „Geos", befürworten nach den Darlegungen des Hofrates v. Portele den legitimen Handel und einigen sich auf folgende Resolution: Die heute am 4. April 1918 tagende Hauptversammlung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich spricht sich für die vollständige Freigabe des Verkaufes und Versandes der Obsternte des Jahres 1918 aus. (Einstimmig angenommen.)

Geschäftsleiter J. Haerdtl beantragt wie in den Vorjahren durch entsprechende Eingaben an das k. k. Ernährungsamt die behördliche Abgabe von Einsiedezucker an Obstzüchter und Hausfrauen, ferner die Zufuhr von Frischobst auf der Donau für die Stadt Wien im Jahre 1918 anzuregen. Magistratssekretär Dr. Fees verspricht diese eminente Aktion für die Großstadt Wien im laufenden Jahre und Hofrat von Portele stellt die Details des deutschböhmischen Obsthandels auf der Elbe der Gemeinde Wien zur Verfügung. — Mit Dankesworten an die Erschienenen schließt der Vorsitzende die Hauptversammlung um 1/2 6 Uhr nachmittags.

**Bericht über die Ausschußsitzung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich** vom 14. Mai 1918. Beginn nachmittags 3 Uhr. Anwesend: Vorsitzender Präsident H. M. Müller, 2. Vizepräsident J. Zwetzbacher, Geschäftsleiter Haerdtl; die Ausschußräte Arthold, Grim, Löschnig, Pfeiffer, Sierninger, Wenisch, Wohlrab; entschuldigt: 1. Vizepräsident K. Künzl, die Ausschußräte: Haller, Spitzmüller.

1. Einläufe und Berichte: Nach Begrüßung der neuen Vereinsfunktionäre und Genehmigung des letzten Sitzungsprotokolles werden zur Kenntnis genommen: Die Entschließungen des Obstbauvereines in Lustenau (Vorarlberg) betreffs Zustimmung der Vereinsaktion zur Einsiedezuckerabgabe

Digitized by Google

an Obstzüchter- und Hausfrauenkreise für das Jahr 1918 und gegen neuerliche Belastung der Mosterzeugung, die Zuschrift A. Haase in Prag betreffs Ankaufes der Sperl'schen Druckerei als jener des Werkes „Empfehlenswerte Obstsorten", wobei nach Bericht der Ausschußräte Löschnig und Haerdtl die Fertigstellung des Gesamtmaterials für die restlichen Hefte 9—12 beschlossen wurde, die Zuschrift der Österreichischen Pomologen-Gesellschaft betreffs Zusammenschlusses der zisleithanischen Fachvereine, die Einladung zur 20. ordentlichen Vollversammlung der „Österreichischen Zentralstelle zur Wahrung land- und forstwirtschaftlicher Interessen am 29. Mai laufenden Jahres; endlich die Beschließung des Verbandes der landwirtschaftlichen Vereine, Kasinos und Genossenschaften im Viertel ober dem Wienerwald, betreffs Maßnahmen zur Förderung des Obstbaues und der Obstweinbereitung im Mostviertel Niederösterreichs.

2. Referat: In Ausführung des diesbezüglichen Antrages des Landeskulturrates, Vizepräsidenten J. Zwetzbacher, im Viertel ober dem Wienerwald zwei Obstförderungsgebiete und zwar in Amstetten (für die Gerichtsbezirke Ybbs, Amstetten, Haag, St. Peter i. d. Au, Waidhofen a. d. Ybbs, Scheibbs und Gaming) und in St. Pölten (für die Gerichtsbezirke Mank, Melk, Mautern, St. Pölten, Kirchberg a. d Pielach, Herzogenburg, Lilienfeld, Hainfeld, Neulengbach, Atzenbrugg und Tulln) zu schaffen, legt behufs Gründung von Zweigobstbauvereinen im Rahmen des niederösterreichischen Landesobstbauvereines Ausschußrat Löschnig den Entwurf der Satzungen für diese Aktion vor, welcher einstimmig angenommen und nebst den Gründungsanleitungen in Druck gegeben wird. Der Vorsitzende spricht dem Anreger Vizepräsidenten Zwetzbacher, wie dem Referenten Löschnig den geziemenden Dank aus.

3. Antrag: Geschäftsleiter Haerdtl berichtet über die Schritte betreffs schleuniger Zuckerabgabe zu Einsiedezwecken beim k. k. Volksernährungsamte und bei der k. k. Statthalterei in Wien und beantragt zu diesem Zwecke neuerliche Eingaben sofort zu veranlassen; Ausschußrat Grim verspricht als Abgeordneter die Aktion im k. k. Ernährungsamte zu betreiben; weiters wirft er die Frage betreffs Höchstpreise für Edelobst, sowie die Schaffung von nichtkapitalistischen Mostereien auf.

Nach Kenntnisnahme der eingelaufenen Dankschreiben erfolgt Schluß der Sitzung um 5¼ Uhr nachmittags.

**Wirkung von Hefenährsalzen in schlecht gährenden Obstsäften.** Müller-Thurgau und Osterwalder weisen in Nr. 5 der „Schweizerischen Zeitschrift für Obst- und Weinbau" neuerlich darauf hin, welch große Bedeutung die Anwendung von Hefenährsalzen in schlecht gährenden Obstsäften besitzen. Aus verschiedenen, im Laboratorium der schweizerischen Versuchsanstalt in Wädenswil durchgeführten Versuchen und Analysen ist zu entnehmen, daß unser Obst der Hefe durchaus zu wenig Stickstoffnahrung bietet und hierauf vor allem die langsame, zu Fährlichkeiten allerart neigende Vergährung zurückzuführen ist. Der Zusatz von Salmiak (Ch lorammonium) und Ammoniumphosphat unter gleichzeitiger Verwendung von Reinhefe erwies sich als außerordentlich zweckmäßig.

**Die Sliwowitzbrennerei in Serbien vor dem Kriege.** In den „Nachrichten der deutschen Landwirtschaftsgesellschaft für Österreich" schreibt Prof. Sedlmayer über den Zwetschkenanbau und die Sliwowitzerzeugung Serbiens vor dem Kriege Folgendes: Von weitaus größerer wirtschaftlicher Bedeutung ist jedoch für das Land Serbien die Produktion der Zwetschken, neben welcher der übrige Obstbau eine ganz untergeordnete Rolle spielt. Die Wichtigkeit der Zwetschken für das Land ist schon aus der großen Fläche ersichtlich, die ihrer Produkti on gewidmet ist. Die Zwetschkengärten umfaßten nach der letzten statistischen Aufnahme etw a 140.000 Hektar. Die Ernteerträge wurden geschätzt: Im Jahre 1908 auf etwa 37 Zentner pro Hektar, im Jahre 1909 auf etwa 5 Zentner pro Hektar, im Jahre 1910 auf etwa 19 Zentner pro Hektar. Insgesamt betrug die Produktion des Landes: Im Jahre 1908 etwa 5,300.000 Zentner, im Jahre 1909 etwa 690.000 Zentner, im Jahre 1910 etwa 2,700.000 Zentner. Bedeutend ist ferner der Verbrauch von Zwetschken zur Sliwowitzfabrikation in den zumeist ganz kleinen häuslich betriebenen Brennereien des Landes. Der Verbrauch für diesen Zweck betrug: Im Jahre 1908 etwa 1,955.000 Zentner Zwetschken, das ist etwa 36% der Produktion, im Jahre 1909 etwa 220.000 Zentner Zwetschken, das ist etwa 32% der Produktion, im Jahre 1910 etwa 1,070.000 Zentner Zwetschken, das ist etwa 40% der Produktion. Die Erzeugung an Sliwowitz wird von der serbischen Statistik ausgewiesen: Für das Jahr 1908 mit rund 390.000 Hektoliter, für das Jahr 1909 mit rund 37.000 Hektoliter, für das Jahr 1910 mit rund 217.000 Hektoliter. Man rechnet im Lande von 100 Kilogramm Zwetschken mit einer Produktion von 20—24 Kilogramm Branntwein von 5—7° Alkoholgehalt, doch wird auch doppelt gebrannter Branntwein mit

Digitized by Google

einem Alkoholgehalt von 12—14° aus den Zwetschken erzeugt.

**Die Erzeugung von Branntwein aus Wein und Obstmost.** In einer Verordnung des Volksernährungsamtes vom 13. April wird bestimmt, daß die Erzeugung von Branntwein (Spiritus) aus Wein und Weingelägen der Bewilligung des k. k. Amtes für Volksernährung im Einvernehmen mit dem k. k. Finanzministerium bedarf. Diese Zentralstellen können zur Erteilung der Bewilligung andere Behörden ermächtigen. Gesuche um diese Bewilligung sind im Wege der Finanzbehörde erster Instanz (Finanzbezirksdirektionen, Finanzinspektorate, in Krain Finanzdirektion) einzubringen. Das hergestellte Erzeugnis ist gesperrt. Die Sperre hat die Wirkung, daß die gesperrte Ware nur nach Weisungen des k. k. Amtes für Volksernährung verarbeitet, verbraucht und veräußert werden darf. Die Erzeugung von Branntwein aus Obstmost ist verboten.

**Kriegswirtschaftliche Verfügungen auf dem Gebiete der Gemüse- und Obstversorgung.** Mit Genehmigung des k. k. Amtes für Volksernährung, herausgegeben von Dr. Franz Halban, k. k. Ministerialsekretär im k. k. Amte für Volksernährung. Wien 1918, Manzsche k. u. k. Hof-, Verlags- und Universitätsbuchhandlung. 250 Seiten, Preis geheftet 6 Kronen.

Die Zusammenstellung enthält alle auf das gesamte, einer staatlichen Regelung unterworfene Gebiet von Gemüse (mit Ausnahme der Kartoffeln) und von Obst (mit Ausnahme der Weintrauben) und auf deren Verwertungserzeugnisse. In formeller Hinsicht enthält sie alle im Reichsgesetzblatte verlautbarten, diese Gebiete betreffenden Verordnungen und den wesentlichen Inhalt der wichtigsten, im Reichsgesetzblatte nicht verlautbarten Verfügungen des Amtes für Volksernährung, endlich die wichtigsten landesbehördlichen Verordnungen, hinsichtlich der Festsetzung der Kleinhandelshöchstpreise paradigmatisch nur jene der k. k. niederösterreichischen Statthalterei.

---

## Österreichische Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.

# Krankheiten und Schädlinge der Obstgehölze.

### Mitteilungen der Sektion VI der Österreichischen Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.

(Redigiert von Dr. G. Köck und J. Löschnig.)

## Einige zeitgemäße Forderungen im Pflanzenschutz.

Von Dr. Leopold Fulmek (k. k. Pflanzenschutzstation, Wien).

Wie alle Fragen des volkswirtschaftlichen Lebens, so hat auch die Frage des praktischen Pflanzenschutzes unter dem Drucke der mehrjährigen Kriegsdauer an Umrißschärfe und Klarheit der Fassung ganz wesentlich gewonnen. Gilt es doch, bei äußerster Knappheit an ausreichenden, sowie mit größtenteils völlig unzureichenden Arbeitskräften und Bekämpfungsmitteln an Aufgaben heranzutreten, deren Lösung in Bezug auf die durch Schädlinge und Krankheiten gefährdeten Werte unserer Kulturpflanzen für die Volksernährung von nicht gering einzuschätzenden Bedeutung ist.

Hiezu kommt, daß noch in Friedenszeiten praktischer Pflanzenschutz eben erst im Anfange war, allgemeinere Beachtung und Aufnahme von Seiten der Pflanzenbau treibenden Interessenten zu gewinnen, gegenwärtig jedoch, wo die Mehrzahl derer, die bisher sich mit der praktischen Ausübung von Pflanzenschutzarbeiten befaßt haben, zur Kriegsdienstleistung eingezogen sind, größtenteils nur noch Leute im Hinterlande anzutreffen sind, die begreiflicher Weise den diesbezüglichen Anforderungen mehr bis minder unberaten gegenüberstehen.

Digitized by Google

Aber selbst den erfahrenen Praktiker hat die Kriegswirtschaft vor neue Fragen gestellt. Die bisher bewährten Pflanzenschutzmittel sind aus dem Handel allmählich verschwunden; ihre Erzeugung mußte aus Mangel der erforderlichen Rohstoffe zum Teile gänzlich eingestellt werden. An ihre Stelle sind Ersatzmittel getreten, die in ihrer Wirkung leider vielfach nicht an das heranreichen, was sie ersetzen sollen, ja mitunter sogar Schwindelpräparate vorstellen, wie solche in Friedenszeiten nicht kühner erdacht werden konnten.

Unter solchen Umständen hielt ich es daher für geboten, schon vor einiger Zeit in der Wiener landwirtschaftlichen Zeitung (vgl. 1917 Nr. 46, Seite 327) auf die Notwendigkeit und den Umfang einer amtlichen Kontrolle für Pflanzenschutzmittel aufmerksam zu machen und möchte hier, um Wiederholungen zu vermeiden, bloß daraufhin verwiesen haben.

Es wäre Pflicht sämtlicher Erzeuger von Pflanzenschutzmitteln, ihre Präparate einer Begutachtung durch sachliche Behörden zu unterwerfen, sowie auch im eigenen Interesse aller Käufer gelegen, auf die Beibringung amtlicher Beglaubigungen zu dringen und die fallweise Überprüfung der Marktproben einzuleiten.

Zur Erleichterung der Beschaffung bei der gegenwärtigen Knappheit an bewährten Pflanzenschutzmitteln wäre in erster Linie an eine Zentralisierung des Handels, an die Errichtung einer Zentrale für Pflanzenschutzmittel zu denken, die nach dem Vorbilde anderer, unter dem Gebote der Kriegswirtschaft erstandenen Zentralen, die Gesamterzeugung und den jeweiligen Bedarf an Pflanzenschutzmitteln in zufriedenstellenden Einklang mit den von der Pflanzenbau treibenden Praxis gestellten und vollauf berechtigten Anforderungen zu bringen hätte. Nun ist, teilweise wenigstens, ähnliches für den Bezug von Kupferpräparaten zur Peronosporabespritzung im Weinbau bereits in Ausübung; Staat und Landesbehörden haben sich mit der Aufteilung der verfügbaren Mengen von Kupfermitteln befaßt und auch bezüglich eines Ersatzmittels für die Schwefelkalkbrühe zur Bekämpfung der Kräuselkrankheit des Weinstockes ist vom n.-ö. Landesausschusses Vorsorge getroffen worden.

Freilich würden bei diesem System bald ähnliche Schattenseiten bemerkt werden, wie solche bei allen übrigen Zentralen genugsam bemängelt worden sind; unter anderem die Unmöglichkeit allen angemeldeten Bedarf zu befriedigen und den Schleichhandel zu unerlaubten Preisen ganz zu unterdrücken. Es dürfte aber bezüglich aller Pflanzenschutzmittel vielleicht überhaupt schwer möglich sein, mangels ausreichender Statistik über den bisherigen Verbrauch, ein klares Bild zwischen Angebot und Nachfrage zu erfassen. War ja der Pflanzenschutzmittelmarkt bis vor kurzen, wie leider zugegeben werden muß, ein Gebiet für ziemlich zügellose Spekulation, in dem mitunter gänzlich unbrauchbare oder unerprobte Mittel, nur auf den Eintagserfolg allein und auf das blinde Vertrauen, das die Käufer einer verlockenden Aufmachung oder Anpreisung der Ware entgegenbrachten, berechnet, im Handel auftauchten und ebenso bald wieder verschwanden.

Es will mir ferner scheinen, daß trotz der Zentralisierung das beabsichtigte und für jeden Einzelnen eigentlich gebotene, sparsame Umgehen mit dem nur knapp Vorhandenen, trotz bester Bemühung durch den Einzelnen, nicht erreicht werden kann. Zum Teil ist es Mangel an Kenntnis

Digitized by Google

und Vertrautheit mit den erforderlichen Pflanzenschutzarbeiten, welche die gebotene Sparsamkeit mit den Pflanzenschutzmitteln oft bei bestem Willen nicht erreichen lassen; andern Teils läßt die Überzeugung von der Möglichkeit, durch Anwendung von Pflanzenschutzmitteln höhere Ernteerträge zu erzielen, gerade unter den gegenwärtigen Verhältnissen jedem Einzelnen ein Zuviel in der Anwendung oder einen Überschuß an Vorrat höchst wünschenswert und verzeihlich erscheinen, was zwar ängstlich geheim gehalten wird, wodurch aber gerade die im Interesse der Allgemeinheit erwünschte Aufteilung wieder vereitelt wird.

Hier ist es ähnlich wie bei der in den Großstädten infolge der Kriegsnot in so großem Umfange zur Geltung gekommenen Schrebergärtenbewegung, wo anfangs mangels entsprechender Vorkenntnisse gewiß viel Samen nicht die gewünschten Erträge lieferte, weil vor dem Einsetzen der Aufklärungsarbeit die säende Hand des Großstädters, zu wenig vertraut mit der Kultur oder gegenüber den Fährnissen, welche im Vegetationsverlaufe die Pflanze betreffen können, ziemlich unbeholfen und auch unberaten war. Dem nun ist, anerkennenswerter Weise, in kürzester Zeit Abhilfe durch planmäßige Belehrungsarbeit geschaffen worden und es wäre höchlichst erwünscht, wenn auch in pflanzenschutzlicher Hinsicht den Kulturversuchen der Großstädter in ihren Schrebergärten eine fachgemäße Überwachung und Hilfe zu Teil würde. (Fortsetzung folgt).

## Enthebung der fachlich gebildeten Arbeitskräfte für die Baumschulen.

Das k. k. Ackerbauministerium hat auf eine diesbezügliche Eingabe der österr. Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft erklärt, daß eine Intervention des Ackerbauministeriums hinsichtlich der Enthebung der zur Erhaltung und Fortführung der Obstbaumschulen unentbehrlichen fachlich gebildeten Arbeitskräfte nicht im allgemeinen, sondern nur in jedem konkreten Enthebungsfalle Platz greifen kann.

Die Obstbaumschulinteressenten haben daher Sorge zu tragen, daß die betreffenden konkreten Enthebungsansuchen unter Benützung der vorgeschriebenen Tabellen eingebracht werden.

## Bericht

über die Baumschulinteressenten „VIII. Sektion für Baumschulwesen" am 16. Mai 1918.

Anwesend: Vertreter des k. k. Ackerbauministeriums Hofrat v. Portele, Obmann der Österreichischen Obstbau- und Pomologengesellschaft, Hofrat W. Lauche, Obmann der VIII. Sektion der Obstbau- und Pomologengesellschaft Baron Silvester v. Pirquet, Geschäftsleiter der Österreichischen Obstbau- und Pomologengesellschaft, niederösterreichischer Landesobstbauinspektor Josef Löschnig, Wilhelm Dreesen, Tullnerbach, Niederösterreich, N. Gaucher, Baumschule Pomona, Krakau, J. Horn, Viktoria Baumschule, Schönlischitz, Mähren, Dr. Karl Mašek, Thurnau, Böhmen, Josef Mazanek, Soudna bei Jicin, Böhmen, Anton Sirninger, Kilb, Niederösterreich, Otto Trunner, Ybbs, Niederösterreich.

Obmann der Österreichischen Obstbau- und Pomologengesellschaft, Herr Hofrat Lauche, begrüßt die Erschienenen, weist auf die schwierige Lage der Baumschulen hin und ersucht den Obmann der VIII. Sektion, Herrn Baron Pirquet, den Vorsitz zu übernehmen.

Obstbauinspektor Löschnig verliest die Zuschriften der ungarischen Baumschulbesitzer, welche einen engeren Anschluß und die einheitliche Festsetzung der Preise für Obstbäume und Obstgehölze vorschlagen.

Digitized by Google

Nach eingehender Wechselrede, an welcher sich die meisten der Anwesenden beteiligten und die schwierigen Verhältnisse im Baumschulbetriebe zum Ausdrucke brachten, wurde beschlossen:

1. Die Österreichische Obstbau- und Pomologengesellschaft hat mit dem Bunde der ungarischen Handelsbaumschulen und dem Vereine deutscher Baumschulbesitzer wegen Aufstellung der Preise für Obstbäume und Obstgehölze in Verbindung zu treten und eine gemeinschaftliche Aussprache einzuleiten.

2. Der Vorstand der Österreichischen Obstbau- und Pomologengesellschaft und der Vorstand der Vereinigung der Österreichischen Baumschulbesitzer erhalten das Mandat, die Verhandlungen mit den genannten Vereinen zu führen. Für die Verhandlungen mit den beiden Vereinigungen wurden eigene Preisansätze vereinbart.

3. Zu Punkt 2 der Tagesordnung: „Beratung über Maßnahmen, betreffend die Enthebung von Gehilfen und Baumschularbeitern vom Militärdienste" wird nach eingehender Beratung nachstehender Beschluß gefaßt:

Die am 16. Mai in Wien versammelten Baumschulinteressenten erklären, daß die Enthebung der fachlich geschulten Kräfte zur Fortführung der Baumschulen unbedingt erforderlich ist. Dieselben sind durch Kriegsgefangene und ungeschulte Kräfte nicht zu ersetzen und daher ist ihre Enthebung unerläßlich. Sie ersuchen, das k. k. Ackerbauministerium wolle bei den maßgebenden Behörden die Enthebung auf Grund gesetzlicher Begünstigungen erwirken.

Die Österreichische Obstbau- und Pomologengesellschaft wird ersucht, mittels Rundschreiben die Baumschulbesitzer von diesem Beschlusse in Kenntnis zu setzen und die notwendigen Schritte einzuleiten.

4. Über den Wechselverkehr mit Baumschulartikeln zwischen Österreich und Ungarn sprechen sich die versammelten Baumschulinteressenten nach eingehender Wechselrede für den vollständig freien Verkehr zwischen Österreich und Ungarn aus.

5. Die Beratung über die Maßnahmen für den Wiederaufbau der Baumschulen löste eine längere Debatte aus und führte zu nachstehenden Beschlüssen:

a) Die Österreichische Obstbau- und Pomologengesellschaft wird ersucht, zur Gewinnung des Obstsamens Schritte einzuleiten, um die gemeinsame Beschaffung des Samens im Herbste zu ermöglichen.

b) Zur Unterstützung der österreichischen Baumschulen ist eine Rundfrage an die Baumschulbesitzer zu richten, bezüglich des Bedarfes an einzelnen Baumschulartikeln, wie Raffiabast, Baumwachs, Gerätschaften, ferner wegen Beschaffung des Packmaterials 2c. und ihre Beschaffung und Abgabe einzuleiten.

c) Zur Sicherung des Eisenbahnverkehres im Herbste sind seitens der Österreichischen Obstbau- und Pomologengesellschaft schon derzeit in Form eines Rundschreibens übersichtliche Zusammenstellungen über die notwendige Anzahl der Waggons und der zur Versendung gelangenden Kollis zu verfassen und die hiezu notwendigen Transportmittel anzusprechen.

Die Beratungen begannen um 11 Uhr vormittags und wurden um 1/2 6 Uhr nachmittags vom Vorsitzenden, Baron v. Pirquet mit Dank an den Vertreter des k. k. Ackerbauministeriums, Herrn Hofrat Professor v. Pörtele und an Herrn Hofrat Lauche für die Einberufung seitens der Österreichischen Obstbau- und Pomologengesellschaft, geschlossen.

# Stand der Obstkulturen am 1. Juni 1918.

Die Witterungsverhältnisse des Monates Mai haben auf die Entwicklung der Obstbäume insoferne einen nachteiligen Einfluß ausgeübt, als in vielen Gebieten infolge der Trockenheit massenhaftes Abfallen der in Entwicklung begriffenen Früchte zu verzeichnen war. Das Abfallen halbentwickelter Früchte ist vielfach auch auf die mangelnde Befruchtung zurückzuführen. Erfahrungsgemäß entwickeln sich mangelhaft befruchtete Blüten noch zu Früchten, fallen aber dann frühzeitig ab. Sehr bedeutenden Schaden hat das massenhafte Auftreten der Schädlinge, gegen welche aus Mangel an Arbeitskräften, Bekämpfungsflüssigkeiten und Gerätschaften wenig unternommen werden konnte, verursacht. Auch Spätfröste haben gebietweise die Ernte nachteilig beeinflußt.

Niederösterreich: Im Waldviertel und in der Wachau sind die Obsternteaussichten bei Apfel gut, in den übrigen Teilen des Landes mittel bis übermittel. In den großen Produktionsgebieten der Apfel, im Viertel ober dem Wienerwalde und im Wechselgebiete zeigt ein Teil der Apfelbäume guten, der andere schlechten Fruchtansatz. Die Birnen stehen

Digitized by Google

etwas günstiger als die Äpfel, besonders die Mostbirnen versprechen eine mittelgute Ernte. Kirschen haben guten Ansatz, lassen aber ziemlich viel Früchte fallen. Der Ansatz bei Zwetschken, Aprikosen und Pfirsichen ist im ganzen Lande ein guter, bei den Walnüssen ein schlechter.

Oberösterreich: Das Land hat bei Äpfel und Birnen einen guten Fruchtansatz, Kirschen und Pflaumen stehen gut bis sehr gut. Größere Schäden werden durch das Auftreten des Frostspanners und Apfelblütenstechers gemeldet.

Salzburg weist bei Äpfel und Zwetschken einen mittleren, bei Birnen einen untermittleren Fruchtansatz auf. Das Auftreten der Gespinstmotte und der Blattläuse hat auf den Fruchtansatz nachteilig eingewirkt.

Tirol: Die Obsternteaussichten Tirols sind bei Äpfel und Birnen mittel bis untermittel, bei Kirschen, Pflaumen und Pfirsichen gut, ebenso bei Walnüssen, bei Aprikosen sehr gut. Aus Trient werden mittlere bis schlechte Ernteaussichten gemeldet.

Vorarlberg: Bei Äpfel ist ein mittlerer bis guter Fruchtansatz zu verzeichnen, bei den Birnen bewegt sich derselbe untermittel. Größere Schäden verursacht das verheerende Auftreten der Maikäfer.

Steiermark: In Steiermark ist der Fruchtansatz nach den einzelnen Gebieten verschieden. In Obersteiermark erwartet man eine mittlere Äpfel- und Birnenernte, in Mittelsteiermark eine mittlere bis gute Äpfel-, Birnen- und Zwetschkenernte und eine gute bis sehr gute Kirschen-, Pflaumen-, Aprikosen- und Pfirsichernte. In Untersteiermark sind die Obsternteaussichten sehr verschieden. Stellenweise guten bis sehr guten Ernten stehen mittlere bis schlechte gegenüber.

Kärnten weist bei Äpfel einen mittleren bis guten, bei Mostbirnen schlechten bis mittelguten Fruchtansatz auf. Die Zwetschken zeigen gute Ansätze.

Krain: Der Fruchtansatz ist bei Äpfel und Birnen mittel, bei Zwetschken mittel bis gut, bei Nüssen schlecht.

Küstenland und Dalmatien: Die Obsternteaussichten des Kronlandes Görz-Gradiska sind bei Äpfel und Pflaumen untermittel bis schlecht, bei Birnen, Kirschen und Aprikosen mittel bis gut. Allgemein wird über starke Raupenschäden geklagt.

Böhmen: In Böhmen sind die Obsternteaussichten im Allgemeinen günstig. Bei Äpfel kann auf eine mittlere Ernte geschlossen werden. In Leitmeritz und Jicin gut, bei Reichenberg übermittel. Kirschen haben gute bis sehr gute Ansätze, besonders in Leitmeritz und Jicin erwartet man reiche Kirschenernte. Zwetschken stehen mittelgut bis gut, bei Leitmeritz sehr gut, in Tetschen, Reichenberg und im Mittelgebirge schlecht. Aprikosen und Pfirsiche gut bis sehr gut, Walnüsse mittelgut bis schlecht. Die Fruchtansätze hatten durch Blattläuse und diversen Raupenfraß sowie durch Dürre, welche ein massenhaftes Abfallen der halbentwickelten Früchte verursacht, zu leiden.

Mähren: Der Fruchtansatz bei Äpfel ist gut, gebietsweise sehr gut, die Birnen stehen übermittel bis gut, Kirschen, Zwetschken, Aprikosen und Pfirsiche gut, Walnüsse gut bis mittel. Von Schädlingen wird das starke Auftreten des Blütenstechers, der Schild- und Blattläuse und des Apfelmehltaues gemeldet.

Schlesien: Die Äpfel und Birnen zeigen einen mittleren bis untermittleren, Kirschen einen mittleren und Pflaumen einen guten bis sehr guten Ansatz.

Galizien und Bukowina weisen bei Äpfel mittlere bis gute, bei Birnen gute, bei Kirschen und Zwetschken gute bis sehr gute Fruchtansätze auf.

Die im Juni ermittelten Obsternteaussichten haben sich gegen dem Vormonat im Allgemeinen verschlechtert. Wenn auch fernerhin durch das Auftreten der Schädlinge und durch ungünstige Witterungseinflüsse (andauernde Regen- oder Trockenperiode) noch eine weitere Verminderung der Obsternteaussichten eintreten kann, so läßt sich doch aus obigen Angaben ein ziemlicher Überblick über die heurige Obsternte gewinnen.

Wien, 4. Juni 1918.

# Pflanzenschutzliche Arbeiten in den Monaten Mai und Juni.

In dieser Jahreszeit sind verschiedene wichtige pflanzenschutzliche Arbeiten im Obstgarten zu verrichten. Vielfach handelt es sich noch um vorbeugende Maßnahmen, vielfach aber auch schon um direkte Bekämpfungs-

Digitized by Google

maßnahmen. Vor allem ist zu achten auf ein eventuell stärkeres Auftreten der Maikäfer. Tritt dieser Schädling stärker auf, so ist ein allgemeines Sammeln zu organisieren. Auf Darren getrocknet und vermahlen geben die Maikäfer einen nahrhaften Futterzusatz für Geflügel, Fische 2c. Gegen die Obstmade an Apfelbäumen empfiehlt sich die Bespritzung mit Arsenkupferkalkbrühe (giftig!) sofort nach dem Abblühen. Beim Auftreten des Apfelmehltaues spritze man mit einer 0·3—0·4%igen Schwefelkaliumlösung oder mit Sodademilysolgemisch.

Zeigt sich bei Kirschen und Weichseln ein durch Monilia hervorgerufenes Absterben von Zweigen, so sind solche Zweige zirka 20 Zentimeter unterhalb der Dürrstelle abzuschneiden und zu verbrennen. Auf das Auftreten des nordamerikanischen Stachelbeermehltaues ist zu achten. Bespritzen mit 1%iger Formaldehydlösung (d. i. 100 Zentimeter käufliches 40%iges Formaldehyd auf 10 Liter Wasser) soll sich nach den Erfahrungen einiger Praktiker als Bekämpfungsmittel gut bewährt haben. Etwa übrig gebliebene Raupennester sind durch Abschneiden und Verbrennen oder durch Verbrennen mittels der Raupenfackel zu vernichten. Gegen Blattminenraupen Bespritzungen mit Tabakextraktlysolmischungen. Schädliche Käfer sind frühmorgens oder bei trübem Wetter in untergehaltene Tücher abzuklopfen. Auftretende Blattläuse oder Birnsauger mit Tabakextraktseifenlösungen energisch bekämpfen. Gegen Blattwespenraupen an Beerenobst wiederholtes Bestäuben mit frisch gelöschtem Kalk (Staubkalk). Die Stämme der Obstbäume sind durch dichten Lehmbrei, dem etwas Karbolineum beigesetzt wird, gegen den Anflug von Borkenkäfern zu schützen. Schildläuse können durch Bespritzen mit Tabakextraktschmierseife bekämpft werden. In diese Zeit fällt auch die zweite Bespritzung mit Kupferkalkbrühe gegen den Schorf der Apfel- und Birnbäume (Fusicladium).

## Pflanzenschutzliche Rundschau.

Esser vertritt in der Gartenwelt, Jahrg. XXI, S. 441 den Standpunkt, daß die warme und sonnige Witterung in den Frühsommermonaten 1917 die Ursache gewesen ist, daß der nordamerikanische Stachelbeermehltau in der Rheingegend nicht wie in anderen Jahren in so bedrohlichem Umfange aufgetreten ist und führt das Auftreten dieses Schädlings und auch anderer Pflanzenkrankheiten auf Kulturfehler beim Massenbau und auf klimatische ungünstige Verhältnisse zurück. Schließlich spricht er noch die Behauptung aus, daß sogenannte Pilzkrankheiten nie eingeschleppt werden können, eine Ansicht, die unbedingt als ganz irrtümlich bezeichnet werden muß, und gerade beim nordamerikanischen Stachelbeermehltau ist es zweifellos erwiesen, daß dieser Schädling bei uns in Österreich mit krankem Baumschulmaterial eingeschleppt worden ist. Neger-Tharandt vertritt in der Fetra Bd. X, S. 67 die Ansicht, daß es sich bei den bekannten Rußtauüberzügen auf den verschiedenen Pflanzen nicht um eine bestimmte Pilzart, sondern vielmehr in jedem Falle um ein Gemenge verschiedener Pilze handle, deren Bestimmung nur auf dem Wege der Reinkultur möglich sei. — Im Kosmos, Handweiser für Naturfreunde 1917, Nr. 12, S. 318, gibt Stehli Angaben über Bekämpfung von Goldafter, Ringelspinner und Schwammspinner, sowie Apfelwickler, Frostspanner. Blutlaus und verschiedene Blattwespenartenfelt, weist im Journal of Econ. Entom. Vol. 9, S. 107, auf die abnorme Erscheinung der sogenannten Seitenbeschädigung durch die Raupe des Apfelwicklers hin, wobei die Eiablage und das Einbohren der ausschlüpfenden Raupe nicht wie gewöhnlich in der Kelchgrube, sondern auf der Außenseite der bereits größeren Frucht erfolgt. Die gewohnte Außenbehandlung während des Abblühens nützt in einem solchen Falle nur wenig. — In der Wiener landwirtschaftlichen Zeitung 1917, Nr. 46, weist Fulmek auf den Mißstand des gegenwärtigen Pflanzenschutzmittelmarktes

Digitized by Google

hin, betont die Notwendigkeit einer fallweisen Überprüfung der in den Handel gesetzten Pflanzenschutzmittel. O. Kane (Journal of Econ. Entom. Vol. 9, S. 90), zeigt auf Grund dreijähriger Beobachtungen in Obstgärten, daß durch Bespritzungen der Bäume durch Bleiarseniat (dreimal im Jahre) die unter den Bäumen weidenden Schafe dadurch nicht im geringsten beeinträchtigt wurden. Auch der Giftrückstand auf den Äpfeln war zur Zeit des Verkaufes derselben nicht mehr gefährlich. — Lascer beschreibt in derselben Zeitschrift, Vol. 9, S. 219, ein für Inspektions- und Desinfektionszwecke von Pflanzenmaterial zur Hintanhaltung der Verschleppung von Schädlingen im Staate Columbia eingerichteten Hauses, sowie der zu diesem Zwecke aufgestellten Apparate für Blausäureräucherung.

Köck.

## Fragekasten.

**Frage:** Welchen Düngerwert haben Kalkstickstoffrückstände?

**Antwort:** Kalkstickstoffrückstände sind hauptsächlich als Kalkdüngemittel anzusprechen; der in ihnen noch vorhandene Stickstoff (es ist dies kaum 1%) dürfte keinen besonderen Düngewert haben, jedenfalls ist die Form, in der er sich vorfindet, nicht bekannt und Düngungsversuche über seine Wirksamkeit noch nicht ausgeführt worden.

Infolgedessen kann man den Kalkstickstoffschlamm auch nur nach seinem Kalkgehalt bewerten und dafür Preise bewilligen, wie sie für Abfallkalke gelten.

Der in dem Offert genannte Preis kommt mir reichlich hoch vor, ich kann mich an Offerten mit 70 Heller bis 1 Krone per 100 Kilogramm Kalkstickstoffrückstände im heurigen Jahre erinnern. Dr. Pilz.

**Frage:** Wie lassen sich Roßkastanien entbittern?

**Antwort:** Zur Entbitterung der Roßkastanien wird empfohlen, die geschroteten Kastanien durch 24 Stunden mit 2% Lauge zu behandeln, dann mit Wasser solange zu waschen, bis die Lauge wieder vollständig entfernt ist. (Kostprobe, 10—12 Uhr, Waschen notwendig, oder Prüfung mit Reagenspapier.) Auf diese Weise soll der größte Teil des Bitterstoffes entfernt werden können, so daß das aus dem Schrot erzeugte Mehl im Gemenge mit anderen Mehlsorten genußfähig ist; eine vollständige Entbitterung gelingt aber auch so nicht.

Die radikalste Methode, wodurch die Bitterstoffe vollständig ausgeschieden werden, wäre wohl, aus den Kastanien nach bekanntem Verfahren das Stärkemehl zu gewinnen und dieses dann zu Genußzwecken, wozu es sehr gut geeignet sein soll, zu verwenden.

Dr. Pilz.


# „Obstzüchter“ auf Kunstdruckpapier.

**Nachbestellungen auf den „Obstzüchter“ auf Kunstdruckpapier können noch in beschränkter Anzahl angenommen werden.**


Digitized by Google

**Obstbäume!** ::::
:::: **Alleebäume!**

in bester Ware bei

**FISCHER & COMP.**

Inhaber:

**M. Ambrosi jun. und L. Fischers Erben**

**Baum- und Rebschulen**

**Nagyenyed (Ungarn)**

**Baumschulen Ybbs a. d. Donau OTTO TRUNNER**
**(ehem. G. Rütgers).**
PFLANZET BÄUME!

**Beste Zeit** März, April, Mai, Sept., Oktober, November, Dezember. **Obstbäume** aller Arten und Sorten, Beerensträucher etc. Hoch- und Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Kordon. **Laubbäume,** Alleebäume: Eichen, Linden, Buchen, Ahorn, Birken, Kastanien, Erlen, Ulmen etc., Flieder. **Sträucher,** aller Arten, blühend etc., Heckenpfl., Deutzien, Flieder, Weigelien etc., Liguster, Crataegus etc. **Nadelbäume:** Fichten, Tannen, Föhren, Zypressen, Thujen etc., Silberfichten usw. Exoten, Wachholder. **Rosen** aller Sorten in Töpfen und aus dem freien Grunde. Schling-, Niedere u. Hochstamm-Rosen. Schlingpflanzen, immergrüne Pflanzen, Stauden, Einfassungs-Bux. Reiche Vorräte in allen Sorten in den verschiedensten Preislagen. — **Preisliste auf Verlangen**

**Obstgartenbesitzer Achtung!**

**Otto's gewebte Baumbänder**

sind derzeit die Besten. Ich liefere solche in verschiedenen Breiten und Stärken in Probesendungen von K 10·— bis K 30·— ab hier per Nachnahme. Die Bänder sind im eigenen Garten von über 1000 Bäumen ausprobiert und haben sich bestens bewährt. Bei Bezügen von Vereinen und Genossenschaften in größeren Mengen 10% Nachlaß. Auch liefere **Säcke** in allen Größen und für alle Zwecke aus Prima-Zellulose und bitte Offerten einzuholen.

**Josef Joh. Otto, Warnsdorf, Böhmen.**

Echt nur mit dieser Kreuz-Schutzmarke.

**Schwefelkalkbrühe**
**„Marke Kreuz"**
**Bewährt. Pflanzenschutzmittel**

gegen **Schildläuse, Milben, Kräuselkrankheit** d Weinstockes, **Blutläuse** etc., ferner gegen verschiedene **Mehltauarten, Schorf (Fusikladium), Rosenrost,** sowie **Rost** an **Kernobst,** Kräuselkrankheit der Pfirsiche und vieler anderer Schädlinge.

**Ausführliche Gebrauchsanweisungen für die Verwendung im Obst-, Wein- u. Gartenbau auf Verlangen gratis und franko.**

**Chemische Fabrik Franz Zmerzlikar**
**Deutsch-Wagram bei Wien.**

# Fürstliche Gartenverwaltung

## Schönau a. d. Triesting, Nied.-Öst.

**(Fürstlich zu Windisch-Graetz'sche Obstbaumschule)**

**Baumschule und Groß-Gemüsebau. Lieferung erstklassiger Obstbäume in allen Formen, Gemüsepflanzen, Sämereien etc. – Preisliste auf Wunsch gratis**

Digitized by Google

## „Empfehlenswerte Obstsorten“

**ist das billigste und beste Obstwerk!**

Bestellungen seitens Mitglieder des Niederösterreichischen Landesobstbauvereines oder der Abonnenten der Fachzeitschrift „Der Obstzüchter“ sind an die Geschäftsleitung des Vereines, bezw. an die Verwaltung des Blattes zu richten; die übrigen Bestellungen sind direkt an den Kommissionsverlag W. FRICK, k. k. Hofbuchhändler in Wien, I., Graben 27, zu leiten, wohin alle Bezugsgelder zu leisten sind.

:::: Unentbehrlich für jeden Obstzüchter. ::::

# Die Mostbirnen

Beschreibung der in Österreich angepflanzten Mostbirnsorten.

Herausgegeben mit Unterstützung des k. k. Ackerbauministeriums von der **Oesterreichischen Obstbau- u. Pomologen-Gesellschaft** im Verlage von

**Friedr. Sperl, Wien, III/4, Rennweg Nr. 58.**

## Dendrinpaste

:: wasserlösliches Obstbaumkarbolineum ::

und

## Dendrolpaste

**wasserlösliches Desinfektionsmittel für Stallungen, Senkgruben, :: Arbeitsräume, Aborte etc. ::**

ist billig zu haben bei

**Karbolineumfabrik R. AVENARIUS**

**Wien, III/2, Bechardgasse Nr. 14.**

# Obstbaumspritzen

auch **selbsttätige**

für Klein- u. Großbetrieb

## Hausmostereien

und sonstige

## Maschinen und Apparate

**für Obstverwertung**

# FRANZ NECHVÍLE

**Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- u. Metallwarenfabrik**

**Wien, V., Margaretenstraße 98/0**


Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Ludwig Krempel, Wien, III., Rochusgasse 2.

Digitized by Google

Jahrgang XVI. Juli-August 1918. Nummer 7/8.

# Der Obstzüchter

## Zeitschrift

für die

**Gesamtinteressen des Obstbaues,**

## Organ

**der Österr. Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft, der Vereinigung österreichischer Baumschulenbesitzer, des Landesobstbauvereines für Niederösterreich, des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen, des Steiermärkischen Obstbauvereines und des Lavanttaler Obstbauvereines in Wolfsberg.**

Herausgegeben und redigiert von

**Josef Löschnig**

n.-ö. Landesobstbauinspektor in Wien, I., Herrengasse 13.

Administration: Wien, XVIII., Ruhrhofergasse 12.

**Inhalt:** Jos. Löschnig: Kritzendorfer Welsche Johannisbere. — Zur Frage der Obstmoststeuer. — Festsetzung von Höchstpreisen für frische Äpfel, Birnen, Zwetschen und Pflaumen 1918. — Tabelle der Höchstpreise für frische Äpfel, Birnen, Zwetschen und Pflaumen 1918. — Giftige und eßbare Beeren. — **Österreichische Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.** Etagenentfernung. — Festsetzung der Preise für Baumschulartikel: A. Obstbäume. B. Beerenobst. C. Obstbaumunterlagen und Edelreiser. D. Rosen. E. Alleebäume, Ziersträucher, Koniferen, Heckenpflanzen, Freilandstauden ꝛc. — Krankheiten und Schädlinge der Obstgehölze. — Der pflanzenschutzliche Stand der Obstkulturen in der bisherigen Vegetationszeit des Jahres 1918. — Pflanzenschutzliche Arbeiten in den Monaten Juli, August und September. — Pflanzenschutzliche Rundschau. — Stand der Obstkulturen am 1. Juli 1918 in den im Reichsrate vertretenen Königreichen und Länder. — **Mitteilungen des Landesobstbauvereines für Niederösterreich.** Präsident Hugo M. Müller. — Pomologische Exkursion.

Mitglieder oben verzeichneter Vereine beziehen den „Obstzüchter als Vereinsgabe.

**Erscheint am 10. jeden Monats.** Preis pro Jahrgang 3 Kronen. = 3 Mark.

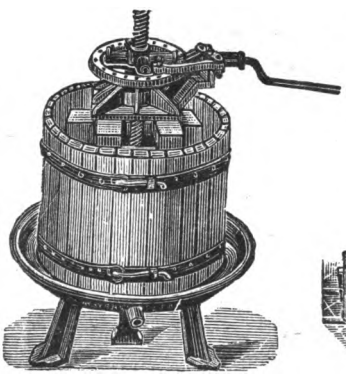
Digitized by Google

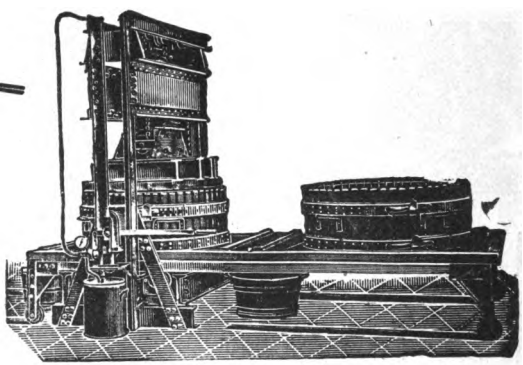
# PH. MAYFARTH & C^o.

## Wien, II. Bez., Taborstraße 71

**Fabriken landwirtschaftlicher und gewerblicher Maschinen, Eisengießerei**

fabrizieren und liefern





**Wein- u. Obstpressen, Hydraulische Pressen, Hydraulische Preßpumpen, Obstmühlen**

**:: :: Traubenmühlen :: ::**

**Mostereianlagen**

**Pressen für die Industrie**

**Stroh- u. Heupressen**

**Stabile und fahrbare Benzin- :: motore, Motordresch- :: maschinen, Pflüge, Eggen, Saemaschinen, Gras- u. Getreidemäher, Heuwender, Heurechen, Hand- u. Göpeldreschmaschinen Futterbereitungsmaschinen, Häcksler, Rübenschneider, Schrotmühlen, Futterdämpfer, :: :: Milchseparatoren. :: ::**

**Illustrierter Katalog Nr. 1304 gratis und franko.**

**Ausgezeichnet mit über 700 goldenen u. silbernen Medaillen.**

Digitized by Google

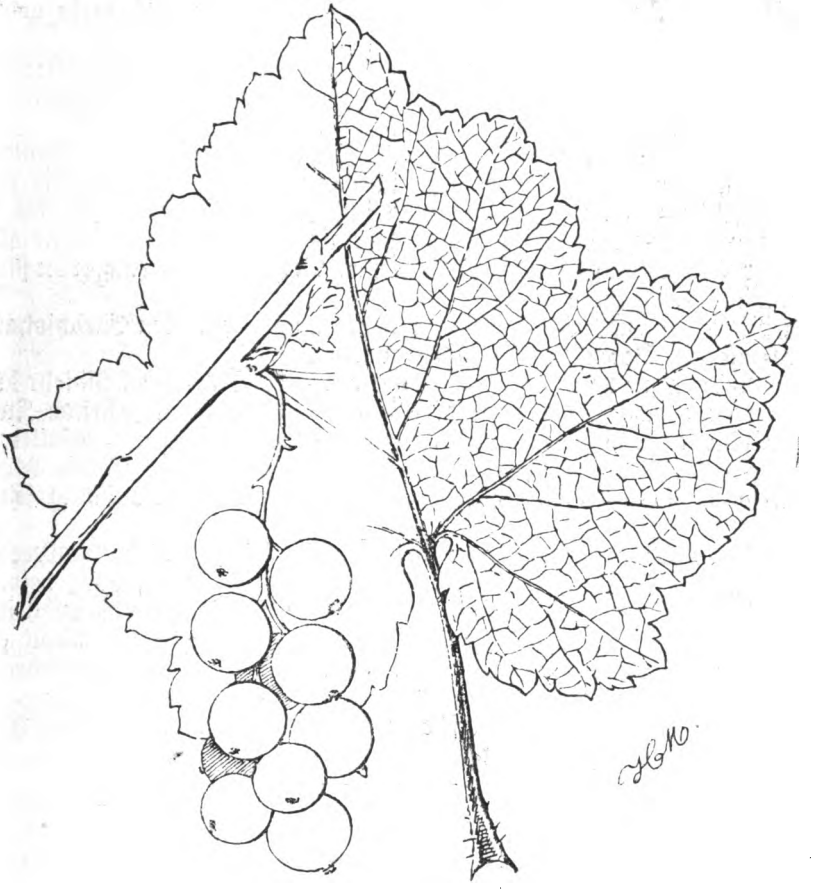
# Der Obstzüchter.

Juli-August 1918. Nummer 7/8.

## Kritzendorfer Welsche Johannisbeere.

Von Jos. Löschnig.

Lokalbezeichnungen: Welsche (Greifenstein) Kritzendorfer Johannisbeere (in Niederösterreich), Halbwelsche (Kritzendorf), als Kirsch- und Rote Kirschjohannisbeere (nicht identisch) wird häufig pomologischerseits



die Kritzendorfer Halbwelsche bezeichnet. Infolge Verwechslungen, die mit der Bezeichnung Rote Kirschjohannisbeere getrieben werden, sind Vergleichungen nicht überall möglich.

Heimat und Verbreitung: Kritzendorfer Welsche Johannisbeere ist eine niederösterreichische Sorte, die in den ausgedehnten Beeren-

Digitized by Google

obstkulturen von Klosterneuburg, Greifenstein, Höflein, Altenberg den Hauptsatz ausmacht. Von hier aus wurde sie in ganz Niederösterreich und darüber hinaus, meist unter dem Namen Kritzendorfer, unter welcher Bezeichnung sie auch auf dem Wiener Markte bekannt und geschätzt ist, verbreitet. Erwiesenermaßen befanden sich schon in den sechsziger Jahren des vorigen Jahrhunderts größere Ribiselgärten dieser Sorte in Kritzendorf, so daß angenommen werden kann, daß die Baumschule Kreindlhof der höheren Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg eine Sorte unter der Bezeichnung Welsche oder Halbwelsche vorfand und in Vermehrung nahm. Ob die Sorte selbst von der Roten Kirschjohannisbeere abstammt, ist nicht erwiesen; jedenfalls stellt sie eine durch lokale Anpassung und langjährige Selektion verbesserte und allgemein geschätzte Sorte dar.

Literatur: Im seinerzeitigen Kataloge der Baumschule Kreindlhof der Lehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg angeführt, sonst hier das erstemal beschrieben.

Beschreibung der Frucht: Die Trauben sind 5—7 Zentimeter lang, enthalten 6—14 Beeren und sind ausgerissen, das heißt die oberen Beeren fehlen meist. Die Beeren selbst sind sehr groß, größer als die Rote Holländische, kirschrot, doch etwas lichter als die Rote Kirschjohannisbeere. — Der Geschmack gut, auch in der vollen Reife noch säuerlich, von starkem johannisbeerartigem Aroma.

Reift anfangs Juli, etwa 8 Tage nach der Roten Kirschjohannisbeere mit der Roten Holländischen zugleich.

Beschreibung des Strauches. Der Strauch wächst sehr kräftig und erreicht eine Höhe von 1·60 Meter, hat aufrecht stehende Zweige, große, schwache, fünflappige Blätter, mit rotangelaufenen Blattrippen; Unterseite ist lichtgrün, matt, unbehaart. Die Blätter der Roten Kirschjohannisbeere haben weniger rote Rippen, saftgrüne unauffällig fein behaarte Blattunterseiten.

Gute Eigenschaften: Kritzendorfer Welsche Johannisbeere gehört zu den großfrüchtigsten Sorten, die sich für die Tafel, ganz besonders aber für Einmachzwecke eignen. Sie ist gegen die Blattrandkrankheit weniger empfindlich als die Rote Holländische, dagegen ist das Blatt gegen Dürrfleckenkrankheit (Gloeosporium curvatum Qud) empfindlicher als jenes der Roten Holländischen.

Schlechte Eigenschaften: Verlangt guten Boden und häufige Düngung.

---

# Zur Frage der Obstmoststeuer.

Die k. k. Regierung hat, wie in der November-Dezember-Nummer des vorigen Jahrganges eingehend beschrieben wurde, im Oktober 1917 eine Wein- und Obstmoststeuervorlage eingebracht. Gegen die Vorlage wurden seitens der Obstzüchter und seitens der Fachausschüsse im hohen Abgeordnetenhause derartige Bedenken vorgebracht, daß dieselbe im Plenum des Hauses nicht zur Verhandlung kam und somit abgelehnt wurde. Nach Ansicht führender parlamentarischer Kreise kann aber die

Digitized by Google

k. k. Regierung aus staatsfinanziellen Gründen von einer Besteuerung des Weines und im Zusammenhange damit des Mostes nicht absehen. Der Abgeordnete Tellschik in Mähren hat sich nun der undankbaren Aufgabe unterzogen und einen Wein- und Obstmoststeuerentwurf verfaßt. Der Wein- und Obstmoststeuerentwurf des Abgeordneten Tellschik kommt den praktischen Bedürfnissen in weit höherem Maße nach als die vorjährige Regierungsvorlage. Derselbe sieht eine Konsumsteuer vor, welche in dem Momente zu entrichten ist, in welchem das Getränk den Produzentenkeller verläßt. Die Steuer ist beim Wein eine Wertsteuer, d. h. es werden 10% von dem Verkaufspreise beim Verkaufe als Steuer entrichtet. Beim Obstmoste ist im Entwurfe eine feststehende Steuer im Betrage von 4 Kronen pro Hektoliter Most vorgesehen. Zur Einhebung der Steuer sowie zur Kellerkontrolle werden in den Produzentengemeinden eigene Steuerkommissionen gebildet. Außerdem sieht der Entwurf eine entsprechende Steuerfreiheit für den Haustrunk in landwirtschaftlichen Betrieben, welche Most erzeugen, vor. Im übrigen sieht der Entwurf ebenfalls eine strenge Kellerkontrolle vor und kann ein amtlicher Verschluß der zur Erzeugung von Most notwendigen Geräte mit sich bringen.

Der Landes-Obstbauverein für Niederösterreich hat am 9. Juli unter Vorsitz des niederösterr. Landesausschusses Herrn Johann Mayer eine eingehende Beratung des Referentenentwurfes gepflogen und nachstehenden Beschluß gefaßt:

„Die Obstmoststeuer ist — wenn sie trotz aller Bedenken eingeführt wird, siehe Obstzüchter Nr. 11/12, Jahrgang 1917 — ähnlich der Weinsteuer als Wertsteuer auf der Grundlage 10 vom 100 des Verkaufspreises, mindestens aber 3 Kronen per Hektoliter Most anzusetzen.

Die im Entwurfe aufgenommene feststehende Steuer von 4 Kronen pro Hektoliter Most, ist, da sie auf die Qualität des Getränkes keine Rücksicht nimmt, und auf die Verbesserung der Obstmosterzeugung störend wirkt, aufzulassen. *)

Die Steuerfreiheit für den Haustrunk muß den Wirtschaftsverhältnissen angepaßt werden, und da die Obstbäume erwiesenermaßen höchstens alle 2 Jahre tragen, für diese Zeit berechnet sein. Bei nacheinanderfolgenden guten Obstjahren kann dafür im nächsten Jahre eine entsprechend kleinere Menge Most die Steuerfreiheit genießen. **)

Ferner wäre die Steuerfreiheit für verdorbenen, im Sinne des Lebensmittelgesetzes zum Konsum ungeeigneten oder zur Essigerzeugung verwendeten Most einzuräumen.

---

*) Bemerkung der Schriftleitung: Die feststehende Steuer von 4 Kronen würde während des Krieges bei den hohen Obstmostpreisen eine geringe Abgabe mit sich bringen, nach dem Kriege aber. wenn die Obstmostpreise zurückgehen, eine größere Besteuerung beinhalten. Nachdem die derzeitigen Verhältnisse eher eine größere Besteuerung vertragen, als jene nach dem Kriege, ist die Wertsteuer, auch der Einheitlichkeit mit der Weinsteuer wegen, vorzuziehen.

**) Bemerkung der Schriftleitung: Es ist seit jeher in den Mostgegenden gebräuchlich, sich mit dem Haustrunke für 2 Jahre vorzusehen, da gänzliche Mißernten bei den Mostbäumen Regel sind. In solchen Fällen wird besonders der Apfelmost, der im ersten Jahre meist noch einen rauhen Geschmack besitzt, für den Haustrunk im zweiten Jahre aufbewahrt.

Digitized by Google

Der Landes-Obstbauverein für Niederösterreich warnt in letzter Stunde vor einer übermäßigen Besteuerung des Obstmostes als eines gesunden Volksgetränkes und ersucht die Herren Abgeordneten, die Steuervorlage im Sinne der angeführten Vorschläge abzuändern.

---

# Festsetzung von Höchstpreisen für frische Äpfel, Birnen, Zwetschen und Pflaumen 1918.

Im Reichsgesetzblatte Nr. 307, vom 24. Juli 1918, werden die Verordnungen des k. k. Amtes für Volksernährung über die Höchstpreise und den Verkehr mit frischen Äpfeln, Birnen, Zwetschen und Pflaumen verlautbart.

Nach diesen Verordnungen dürfen beim Verkaufe von Äpfeln, Birnen, Zwetschken und Pflaumen inländischer Herkunft im frischen Zustande, insoweit dieser Verkauf nicht in der Form des Kleinhandels, das ist in Mengen unter 5 kg an den Verbraucher erfolgt, die in der Tabelle aufgenommenen Höchstpreise für 100 kg nicht überschritten werden.

Im besonderen sei noch auf nachstehende Bestimmungen aufmerksam gemacht.

**Unter Luxusobst** versteht man ausgesuchte, tadellose, besonders große Früchte in handelsüblicher Verpackung namentlich angeführter Sorten. (Siehe diesbezüglichen Artikel in der heutigen Nummer. Kein Höchstpreis.)

Mittelgroße, tadellose und schöngepflückte, d. h. mit kleinen Fehlern behaftete Früchte der Luxussorten haben einen Höchstpreis, ebenso die mit größeren Fehlern behafteten. (Siehe Tabelle.)

**Unsortierte Ware** stellt das Obst eines Gartens innerhalb einer Obstart ohne Trennung nach Sorte und Qualität dar.

**Sortierte Ware** sind nach Sorten oder Qualitäten getrennte Früchte.

**Tafelobst,** das sind handgepflückte, tadellose Früchte der vom Amte für Volksernährung bestimmten Sorten. (Siehe Verzeichnis.)

I. Qualität sind tadellose größere Früchte.

II. Qualität sind tadellose kleinere Früchte.

**Tischäpfel,** das sind handgepflückte, tadellose Früchte der vom Amte für Volksernährung bestimmten Sorten. (Siehe Verzeichnis.)

**Wirtschaftsäpfel,** das sind handgepflückte Früchte der nicht als Tafel- und Tischäpfel verzeichneten Sorten, einschließlich der Mus-, Kompott- und Strudeläpfel.

**Mostäpfel,** das sind die regelmäßig zur Apfelmosterzeugung verwendeten Sorten.

**Als Frühbirnen** werden alle Birnen bis einschließlich 10. August verstanden.

**Wirtschaftsbirnen,** das sind handgepflückte Früchte, einschließlich der handgepflückten Hirschbirnen und Lederbirnen.

Digitized by Google

Beim Verkaufe von nicht tadellosen Tafelobst (Tischäpfel), also von Früchten mit starken Druckflecken, Wurmstich, Mißgestaltung, Pilzbefall, nicht genügender Baumreife, gelten die unter Wirtschaftsobst festgesetzten Höchstpreise.

Die Verpackungsspesen dürfen nur zum nachweislichen Selbstkostenpreis in Rechnung gestellt werden.

Die Kleinhandelspreise werden von politischen Landesbehörden festgesetzt; dieselben können auch mit Genehmigung des Amtes für Volksernährung zu den Großhandelspreisen ausnahmsweise mit Rücksicht auf die Entfernung des Verbrauchsortes vom Produktionsgebiete Zuschläge bewilligen.

---

## Tabelle der Höchstpreise für frische Äpfel, Birnen, Zwetschen und Pflaumen 1918.

| Obstart und Qualität | Erzeugerhöchstpreise | | | | Großhandelspreise | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | unsortierte Ware | | sortierte Ware | | | |
| | ab Erzeugungsstelle | bei Zustellung zum Magazin | ab Erzeugungsstelle | ab Verladestation fertig verladen | | auf den Märkten oder an Verarbeiter |
| | in Kronen per 100 kg | | | | | |
| **Luxusäpfel:** | | | | | | |
| Kabinettware, I. Kistenware | — | — | frei | — | frei | — |
| II. „ | — | — | — | — | 118 | 130 |
| Fehlerhafte Ware | — | — | — | — | 75 | 87 |
| Tafeläpfel I. Qualität | 60 | 66 | 90 | 95 | 100 | 112 |
| „ II. „ | 60 | 66 | 80 | 85 | 90 | 102 |
| Tischäpfel | 60 | 66 | 55 | 60 | 65 | 77 |
| Wirtschaftsäpfel | 60 | 66 | 47 | 52 | 57 | 69 |
| Mostäpfel | — | — | 25 | 28 | 33 | 40 |
| **Luxusbirnen:** | | | | | | |
| Kabinettware | — | — | frei | — | frei | — |
| II. Qualität | — | — | 72 | 78 | 86 | 100 |
| Fehlerhafte Ware | — | — | 62 | 68 | 76 | 90 |
| Tafelbirnen I. Qualität | 55 | 63 | 72 | 78 | 86 | 100 |
| „ II. „ | 55 | 63 | 62 | 68 | 76 | 90 |
| Frühbirnen | 55 | 63 | 66 | 74 | 80 | 98 |
| Wirtschaftsbirnen | 55 | 63 | 38 | 44 | 50 | 62 |
| Most-, Mus- und Kochbirnen | — | — | 18 | 21 | 23 | 33 |
| **Zwetschen (Hauspflaumen):** | | | | | | |
| a) gepflückte Tafelware | — | — | 60 | 65 | 70 | 85 |
| b) Schüttelware | — | — | 35 | 40 | 45 | 60 |
| Pflaumen | — | — | 65 | 70 | 75 | 90 |
| Reineclauden | — | — | 70 | 75 | 80 | 95 |
| Mirabellen | — | — | 98 | 103 | 108 | 123 |

Digitized by Google

## Österreichische Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.

# Etagenentfernung.

Laut Beschluß der VIII. Sektion „Baumschulwesen" werden in Zukunft in den österreichischen Baumschulen die Entfernungen der Etagen bei Spalieren des Kernobstes 40 cm betragen.

Dieser Beschluß regelt einheitlich eine Frage, die auch in Deutschland, zuletzt vom Baumschulbesitzer Paul Hauber angeregt wurde. Zweifellos ist die größere Entfernung der Etagen für eine große Reihe von Sorten, besonders aber jetzt im Kriege, wo es an geschulten Arbeitskräften zur Durchführung des Schnittes mangelt, ein Vorteil.

# Festsetzung der Preise für Baumschulartikel.

Die österreichischen Baumschulinteressenten haben in einer von der Österreichischen Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft und der Vereinigung österreichischer Baumschulbesitzer einberufenen Versammlung, zu der auch Vertreter der Baumschulbesitzervereinigungen von Ungarn und Deutschland eingeladen waren, nachstehenden Beschluß gefaßt:

Mit Rücksicht auf die seit der letzten Preisbestimmung eingetretene Erhöhung sämtlicher Regiekosten für Arbeitslöhne, Fuhrlöhne, für Obstbaumunterlagen und für Rohmaterialien, ferner der großen nachteiligen Wirkungen der Frostschäden im Jahre 1917 und mit Rücksicht auf die Schwierigkeit der Schädlingsbekämpfung, sehen sich die Baumschulbesitzer gezwungen, für den Herbstversand 1918 folgende Preise festzusetzen:

### A. Obstbäume.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Apfel, Hochstämme | per | Stück | Kronen | 6·— |
| „ Halbstämme | „ | „ | „ | 5·— |
| Tafelbirnen, Hochstämme | „ | „ | „ | 7·— |
| „ Halbstämme | „ | „ | „ | 6·— |
| Mostbirnen, Hochstämme | „ | „ | „ | 6·— |
| Kirschen (Weichseln), Hochstämme | „ | „ | „ | 6·— |
| Zwetschen, Pflaumen, ausschließlich Mirabellen und Reineklauden, Hochstämme | „ | „ | „ | 6·— |
| Reineklauden, Hochstämme | „ | „ | „ | 7·— |
| „ Halbstämme | „ | „ | „ | 6·— |
| Mirabellen, Aprikosen und Pfirsiche, Hochstämme | „ | „ | „ | 8·— |
| „ „ „ „ Halbstämme | „ | „ | „ | 7·— |
| Wallnüsse, Hochstämme | „ | „ | „ | 7·— |
| Haselnüsse | „ | „ | „ | 3·— |
| Buschbäume, 2—3jährig | „ | „ | „ | 5·— |
| Pyramiden mit 2 Etagen | „ | „ | „ | 8·— |
| Spaliere mit einer Serie | „ | „ | „ | 6·— |

Digitized by Google

# Giftige und eßbare Beeren.

Mit Unterstützung des k. k. Ackerbauministeriums herausgegeben von der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien. [1])

Die genießbaren Beerenfrüchte sind darum von größter volkswirtschaftlicher Bedeutung, weil sie roh genossen oder in verschiedenster Zubereitung (als Kompott, Marmelade, Fruchtsäfte, zur Beerenwein- und Branntweinbereitung etc.) ihrem Nährwerte und Wohlgeschmacke nach dem Kern- und Steinobst ebenbürtig sind, aber in unseren Wäldern von jedermann kostenlos gesammelt werden können und ihr Verkauf besonders der ärmeren Landbevölkerung einen sehr ergiebigen und leichten Erwerb schaffen kann. Der Export von Heidelbeeren, Himbeeren und Preiselbeeren aus manchen Gebirgsgegenden (z. B. Böhmerwald, Lausitzer Gebirge) beläuft sich jährlich auf viele hunderttausende von Kilogramm und ist in der Volkswirtschaft ein wichtiger Faktor.

Obwohl Vergiftungen mit Beeren verhältnismäßig selten vorkommen (meistens nur bei Kindern), so ist die genaue Kenntnis der wildwachsenden Beeren und deren Verwertung auch in ökonomischer Hinsicht für alle Kreise des Volkes ein wichtiges Bedürfnis, welches die Herausgabe des vorliegenden Merkblattes veranlaßt hat.

---

## Erläuterungen zur Beerentafel.

Als Beeren werden hier im volkstümlichen (nicht wissenschaftlichen) Sinne alle kleineren saftigen Früchte bezeichnet. Auf der beigegebenen Tafel sind alle wirklich giftigen und eßbaren bei uns wildwachsenden Beeren in natürlicher Größe abgebildet. Die aus irgend einem Grunde ungenießbaren oder sehr minderwertigen Beeren sind im Anhange zu diesem Merkblatte aufgezählt. Die Namen der giftigen Arten sind auf der Tafel durch schwarze Umrahmung sofort kenntlich gemacht.

In die Erläuterungen zu den einzelnen Bildern der Tafel mußte auch eine ganz kurze Beschreibung des Aussehens der Pflanze aufgenommen werden. Die Verwendungsweise der eßbaren Beeren ist ebenfalls kurz angedeutet, jedoch ohne ausführliche Rezepte der Bereitung der Speisen beizubringen, da solche in allen besseren Kochbüchern zu finden sind.

**Wichtig!** Wenn man nach der Abbildung allein eine Art nicht ganz sicher erkennt, so lese man unbedingt die entsprechende Erläuterung des Merkblattes, wodurch eine Verwechslung ausgeschlossen wird.

## Allgemeine Regeln.

**Unbedingt zu meiden sind:** 1. Alle Beeren von sogenannten Schlingpflanzen Bild 2, 3, 7. — 2. Alle glatten Beeren, die bei der Reife an ihrem Grunde deutlich den Kelch erkennen lassen Bild 6, 7, 8, 11, der nicht als Blase die Beere umschließt Bild 20. — 3. Alle Beeren, die zu zwei an der Spitze eines gemeinsamen Stieles stehen Bild 4, 5. — 4. Alle länglichen (nicht kugeligen) schwarzen Beeren Bild 1. — 5. Alle länglichen scharlachroten Beeren, die ungestielt sind Bild 9. — 6. Alle Beeren, die dichtgedrängt an der Spitze eines blattlosen krautigen Stengels stehen Bild 10. — 7. Alle Beeren von immergrünen Sträuchern mit kleinen Schuppenblättern Bild 12.

---

[1]) Verfaßt von Univ. Prof. Dr. Viktor Schiffner.

Digitized by Google

Bild 1. **Christophskraut** *(Actaea spicata)*. — Ausdauerndes Kraut von etwa ½ *m* Höhe mit großen mehrfach dreizählig geteilten Blättern. Blüten im Mai; in einer Traube an der Spitze des Stengels, klein, weiß, mit zahlreichen weit vorragenden Staubgefäßen. — Wächst in schattigen Bergwäldern ziemlich häufig.

**Beeren** [giftig], glänzend schwarz mit weinrotem Safte und mehreren kleinen Samen. Reife im Juli, August.

Bild 2. **Rotbeerige Zaunrübe** *(Bryonia dioica)*. — Krautige Kletterpflanze mit Wickelranken und 5—7-lappigen Blättern, blaßgrünlichgelben, breitglockigen Blüten. Männliche und weibliche Blüten auf verschiedenen Pflanzen (zweihäusig). — Wächst an Hecken und Gebüschen, aber fehlt in manchen Gegenden.

**Beere** [giftig], orange- bis scharlachrot, mit kleiner Kelchnarbe an der Spitze und mit mehreren flachen Samen. Reife Juli, August.

Bild 3. **Schwarzbeerige Zaunrübe** *(Bryonia alba)*. — Die Pflanze der vorigen sehr ähnlich, aber beiderlei Blüten auf derselben Pflanze (einhäusig). — Wächst wie vorige, stellenweise häufig.

**Beeren** [giftig], schwarz, sonst denen der vorigen ähnlich. Reife Juli, August.

Bild 4. **Heckenkirsche** oder Beinholz *(Lonicera Xylosteum)*. — Strauch von 1—2 *m* Höhe mit gegenständigen, eiförmigen, ungezähnten, flaumig behaarten Blättern und gestielten, zweilippigen, blaßgelben Blüten. — Wächst häufig in Gebüschen und Hecken.

**Beeren** [giftig], bewirken starkes Erbrechen. Stets zu zwei am Ende des Stieles, scharlachrot, später dunkler, mit kleiner Kelchnarbe an der Spitze. Reife August, September.

Anmerkung: Ähnlich ist das **Alpengeißblatt** *(Lonicera alpigena)*. Blätter größer und ganz kahl, Blüten rötlich. Kommt in den Alpen vor. Die beiden roten Beeren sind ganz miteinander verwachsen [giftig].

Bild 5. **Schwarzes Geißblatt** *(Lonicera nigra)*. — Kleinerer Strauch von etwa 1 *m* Höhe, mit anfänglich behaarten, später kahlen Blättern und weißlichen oder rötlichen Blüten. — In Gebirgswäldern.

**Beeren** [giftig], zu zwei am Stiele, blauschwarz. Reife August.

Anmerkung: Ähnlich ist das **Blaubeerige Geißblatt** *(Lonicera caerulea)*.

**Beeren** [giftig], schwarz, stark blau bereift, scheinbar einzeln (aus zwei vollständig verwachsenen bestehend).

Bild 6. **Tollkirsche,** Wolfsbeere *(Atropa Belladonna)*. — Strauchähnliche Staude von etwa 1 *m* Höhe, mit eilanzettlichen, ganzrandigen, etwas behaarten Blättern, die stets zu zwei (ein großes und ein kleineres) am Stengel stehen, und großen, glockigen, grauvioletten Blüten. — Wächst oft massenhaft auf Waldschlägen und Lichtungen.

**Beeren** [sehr giftig!], glänzend schwarz, einer Vogelkirsche ähnlich, mit violettem Safte und kleinen Samen. Stets sicher zu erkennen an dem stehenbleibenden, fünfteiligen Kelche unterhalb der Beere. Reife August bis Herbst.

Bild 7. **Bittersüß** *(Solanum Dulcamara)*. — 1—3 *m* hoch mit am Grunde holzigen Stengeln und krautigen, oft schlingenden Zweigen. Untere Blätter dreiteilig, obere ungeteilt. Die violetten Blüten mit gelbem Kegel der Staubgefäße in der Mitte, zu mehreren an gemeinsamen Stielen. Wächst häufig in Ufergebüschen und Hecken auf feuchtem Boden.

**Beeren** [giftig], länglich, erst grün, dann leuchtend scharlachrot, an ihrer Basis der kleine, bleibende Kelch. Zu mehreren an gemeinsamem Stiele. Reife Juni bis Herbst.

Bild 8. **Schwarzer Nachtschatten** *(Solanum nigrum)*. — Einjähriges, etwas behaartes Kraut von 10—30 *cm* Höhe. Blätter gestielt, dreieckig-eiförmig, etwas

Digitized by Google

gelappt. Blüten in der Form wie die der Kartoffel, aber viel kleiner, weiß. Wächst häufig als Unkraut auf wüsten Plätzen und Gartenland.

**Beeren** giftig, kugelrund, schwarz, etwas glänzend, mit bleibendem, kleinem Kelche am Grunde. Reife im Sommer bis Herbst.

Anmerkung: Selten kommt eine Varietät vor mit mennigroten Beeren.

Bild 9. **Seidelbast** oder Kellerhals *(Daphne Mezereum)*. — Wenig verzweigter Strauch von etwa 1 *m* Höhe mit leicht abschälbarer, übelriechender, scharf giftiger Rinde und länglichen, blaugrünen, ungezähnten Blättern. Blüten vor dem Laubausbruche im Frühjahre zahlreich an den Zweigen sitzend, purpurrot, röhrig vierteilig, wohlriechend. — Wächst in feuchten Wäldern und schattigen Gebüschen.

**Beeren** giftig, etwas länglich, leuchtend scharlachrot glänzend, an den Zweigen sitzend (ungestielt). — Reife im Juni und Juli.

Anmerkung: Damit verwandt ist der lorbeerblätterige Seidelbast *(Daphne Laureola)* mit dunkelgrünen, glänzenden Blättern und grünen Blüten. In Bergwäldern. Die schwarzen Beeren sind in der Form ähnlich giftig. Ferner der wohlriechende Seidelbast oder Steinröserl *(D. cneorum)*, ein winziges Sträuchlein sonniger Hügel mit kleinen, schmalen Blättern und schönen rosenroten Blüten in doldigen Büscheln; die erst grünen, dann braunen, kleinen Beeren sind giftig. Ähnliche Arten in den Alpen.

Bild 10. **Aronstab** *(Arum maculatum)*. — Knollenpflanze mit mehreren langgestielten, ziemlich großen, pfeilförmigen Blättern und Blütenkolben, der von einem großen, bleichgrünen Scheidenblatt dütenförmig umhüllt ist, das nach der Blütezeit verdorrt. — In feuchten Wäldern und Gebüschen stellenweise.

Beeren giftig und scharf, scharlachrot, etwas kantig, dicht gedrängt an der Spitze des Stengels, an ihrer Basis oft noch Reste des vertrockneten Scheidenblattes. Reife August, September.

Bild 11. **Einbeere** *(Paris quadrifolia)*. — Ausdauerndes Kraut, etwa 30 *cm* hoch. Der stets einfache Stengel trägt 4 (selten 5) im Quirl stehende, große Blätter und an der Spitze die einzige grünliche Blüte, deren Hülle aus 8 (4+4) schmalen Zipfeln besteht. Verbreitet in Wäldern und feuchten, schattigen Gebüschen; stellenweise häufig.

**Beeren** sehr giftig, stets einzeln an der Spitze des vierblätterigen Stengels, blauschwarz mit bis zur Reife stehenbleibender Blütenhülle am Grunde. Durch diese Merkmale mit keiner eßbaren Beerenart zu verwechseln. — Reife Juli, August.

Bild 12. **Sadebaum** oder Sevenbaum, Stinkwacholder (*Juniperus Sabina*). — Unangenehm riechender, sehr dicht verzweigter, immergrüner Strauch von ½ bis 3 *m* Höhe. Die grünen Zweige dicht bedeckt mit den kleinen Schuppenblättchen. Blüten in sehr unscheinbaren Kätzchen. — Wächst an steinigen Stellen in den Tiroler Alpen (oft in Bauerngärten gepflanzt).

**Beeren** giftig, schwarz, blau bereift, nicht glatt, sondern narbig, an kurzen, gekrümmten Stielen. — Reife Beeren das ganze Jahr.

Bild 13. **Mehlbirne** *(Sorbus Aria)*. — Großer Strauch (seltener kleiner Baum) mit eirunden, gezähnten, unterseits weißwolligen Blättern und gelblichweißen Blüten (vom Bau der Birnblüte) in an den Zweigen endständigen flachen Sträußen. — Wächst in Gebüschen und lichten Wäldern besonders auf kalkigen Abhängen.

**Beeren eßbar,** zu mehreren an den Zweigenden, orangegelb bis scharlachrot, etwas länglich, mit fünfteiliger trockener Kelchnarbe an der Spitze, vom Bau eines kleinen Apfels. Das mehlige Fleisch ist süßlich, aber nicht besonders wohlschmeckend. Reife August, September.

**Verwendung:** 1. Nahrhafter, wohlschmeckender Brei. — 2. Getrocknet oder gekocht ausgezeichnetes Hühnerfutter.

Digitized by Google

Anmerkung: Die Pflanze ist dem wolligen Schneeball *(Viburnum Lantana)* ähnlich, dieser hat aber viel kleinere, flachgedrückte, anfänglich rote, dann schwarze Beeren mit einem Steinkern, die ungenießbar sind.

Bild 14. **Elsbeere** oder Adlersbeere, Atlasbeere *(Sorbus torminalis)*. Großer Strauch (selten kleiner Baum) mit später kahlen, mehrlappigen Blättern; Blüten wie bei voriger. — Wächst wie vorige.

**Beeren eßbar.** Zu vielen in Büscheln, kugelig, lederbraun, rauh, mit Kelchnarbe an der Spitze. Im frischen Zustande süßlich, aber herb und hart. Reife September, Oktober.

**Verwendung:** 1. Im teigen Zustande (nach Frost) weich und sehr wohlschmeckend sauer. — 2. Sehr gutes Kompott mit Zucker eingesotten. — 3. Marmelade, besonders gemischt mit Äpfel, Birnen oder Hagebutten vorzüglich.

Bild 15. **Vogelbeere,** Eberesche, Apsche *(Sorbus Aucuparia)*. — Schöner Baum (aber auch als Strauch) mit gefiederten Blättern und Blüten in flachen Sträußen, wie bei den beiden vorigen. — In Wäldern, besonders im Gebirge, oft als Straßenbaum in Gebirgsgegenden gepflanzt.

**Beeren eßbar,** sehr zahlreich in dichten Flachsträußen an den Zweigen, erbsengroß, leuchtend scharlachrot, schwammig saftig, roh sehr sauer und herb und kaum genießbar. (Eine Form mit süßen Beeren wird neuerer Zeit hie und da gepflanzt.) Reife August, September.

**Verwendung:** 1. Kompott (wie Preiselbeeren). — 2. Gelee aus dem mit Zucker eingekochten Safte (auch gemischt mit Äpfel- oder Quittensaft). — 3. Gute Marmelade (besonders gemischt mit Äpfeln, Birnen, Quitten oder Hagebutten). — 4. Zur Bereitung von Branntwein und Likören. — 5. Auch Volksheilmittel. — 6. Die getrockneten Beeren sind ein ausgezeichnetes Winterfutter für Rotwild.

Bild 16. **Felsenbirne,** Fliegenbeere *(Aronia rotundifolia)*. — Strauch von 1—2 *m* Höhe, eirunden, mehr weniger filzigen Blättern und ziemlich großen gelblichweißen Blüten mit 5 schmalen Blumenblättern in aufrechten Trauben an den Zweigenden. Wächst auf sonnigen, kalkigen Abhängen und Hügeln, nicht überall.

**Beeren eßbar,** zu mehreren traubig gebüschelt, langgestielt, kugelig, mit großer Kelchnarbe an der Spitze, violettschwarz, süß und roh genießbar (wohl auch in entsprechender Zubereitung). Reife August, September.

Bild 17. **Hagebutte, Heckenrose,** »Hetschepetsch«, Hundsrose *(Rosa canina* und verwandte Arten). — Strauch von 1—3 *m* Höhe mit stacheligen (»dornigen«) Zweigen und 2—3-paarigen Fiederblättern; Blüten groß, fünfblätterig, rosenrot oder weiß. — An Wegen, auf Hügeln und in lichtem Gebüsch allgemein verbreitet und sehr formenreich.

**Beeren eßbar,** länglich, flaschenförmig (seltener rund), scharlachrot, glänzend, mit lange stehenbleibendem trockenen Kelch an der Spitze. Fruchtfleisch dünn und zäh (frisch kaum genießbar, im hohlen Innern zahlreiche Kerne und glasartige Haare). Reife August, September.

**Verwendung:** Die rote Fruchthülle nach Auskratzen der Kerne und mehrtägigem Einweichen in Wasser 1. zu Marmelade. — 2. Dunstobst. — 3. Hagebuttensuppe und Sauce. — 4. Wein. — 5. Likör. — Lassen sich auch getrocknet aufbewahren. Die Kerne geben geröstet einen guten, nach Vanille schmeckenden Kaffeezusatz.

Bild 18. **Berberitze** oder Sauerdorn, »Weinscharl« *(Berberis vulgaris)*. — Dorniger Strauch mit länglichen, scharf gesägten Blättern und dichten gelben, starkduftenden Blüten in hängenden Trauben. In Hecken und Gebüschen in manchen Gegenden häufig.

Digitized by Google

Digitized by Google

Herausgegeben mit Unterstützung des k. k. Ackerbaumin...

1. Christophskraut.
Actaea spicata. — Giftig.

2. Rotbeerige Zaunrübe.
Bryonia dioica. — Giftig.

3. Schwarzbeerige Zaunrübe.
Bryonia alba. — Giftig.

7. Bittersüß.
Solanum Dulcamara. — Giftig.

8. Schwarzer Nachtschatten.
Solanum nigrum. — Giftig.

9. Seidelbast.
Daphne Mezereum. — Giftig.

13. Mehlbirne.
Sorbus Aria. — Eßbar.

14. Elsbeere.
Sorbus torminalis. — Eßbar.

15. Vogelbeere (Eberesche).
Sorbus Aucuparia. — Eßbar.

19. Erdbeere.
Fragaria vesca. — Eßbar.

20. Himbeere.
Rubus Idaeus. — Eßbar.

21. Brombeere.
Rubus fruticosus. — Eßbar.

25. Preiselbeere.
Vaccinium Vitis idaea. — Eßbar.

26. Heidelbeere (Schwarzbeere).
Vaccinium Myrtillus. — Eßbar.

27. Rauschbeere.
Vaccinium uliginosum. — Eßbar.

Digitized by Google

# ıbare Beeren.

ıteriums von der k. k. Gartenbau-Gesellschaft in Wien.

**4. Heckenkirsche.**
Lonicera Xylosteum. — **Giftig.**

**5. Schwarzes Geißblatt.**
Lonicera nigra. — **Giftig.**

**6. Tollkirsche.**
Atropa Belladonna. — **Sehr giftig.**

**10. Aronstab.**
Arum maculatum. — **Giftig.**

**11. Einbeere.**
Paris quadrifolia. — **Sehr giftig.**

**12. Sadebaum.**
Juniperus Sabina. — **Giftig.**

**16. Felsenbirne.**
Aronia rotundifolia. — **Eßbar.**

**17. Heckenrose (Hagebutte).**
Rosa canina. — **Eßbar.**

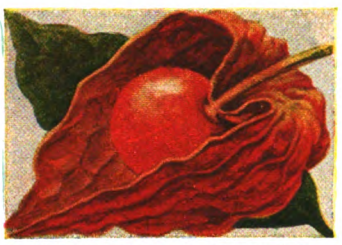
**18. Berberitze (Weinscharl).**
Berberis vulgaris. — **Eßbar.**

**22. Bocksbeere.**
Ribes nigrum. — **Eßbar.**

**23. Kornelkirsche**
Cornus mas. — **Eßbar.**

**24. Hollunder.**
Sambucus nigra. — **Eßbar.**

**28. Moosbeere.**
Vaccinium Oxycoccos. — **Eßbar.**



**29. Judenkirsche (Schlutte).**
Physalis Alkekengi. — **Eßbar.**

**30. Wacholder.**
Juniperus communis. — **Eßbar.**

Digitized by Google

Digitized by Google

**Beere eßbar,** in hängenden Trauben, länglich, scharlachrot und etwas bereift, mit kleiner Griffelnarbe an der Spitze, sehr sauer und roh kaum genießbar. Reife August, September.

**Verwendung:** 1. Fruchtsaft (wie Himbeersaft oder ohne Zucker der roh gepreßte Saft in Flaschen 2—3 Wochen an der Sonne gegoren). — 2. Dunstobst. — 3. Marmelade (mit Mispeln oder Äpfeln gemischt). — 4. Essig (aus den Preßrückständen).

Bild 19. **Erdbeere,** Rotbeere *(Fragaria vesca).* — Niederes Kraut mit Ausläufern, dreizähligen Blättern und weißen, fünfblätterigen, langgestielten Blüten zu mehreren am Stengel. Auf Waldblößen und in lichtem Gebüsch allgemein verbreitet.

**Beeren eßbar,** länglich, scharlachrot, außen mit kleinen Körnchen bedeckt, am Grunde der zehnteilige grüne Fruchtkelch. Reife Juni bis Herbst.

**Verwendung:** 1. Roh das feinste Beerenobst (auch mit Zucker oder Sahne). — 2. Marmelade (mit Zucker nur roh verrührt oder eingekocht auch mit Zusatz von Rhabarberstengeln. — 3. Als Gelee mit Apfel-, Quitten- oder Johannisbeersaft gemischt.

Bild 20. **Himbeere** *(Rubus Idaeus).* — Strauch mit krautigen, schwach stacheligen Zweigen, Blätter mit 3—5 Fiederblättchen, unterseits weißfilzig, Blüten weiß, fünfblätterig, mit zahlreichen Staubgefäßen. — Auf Waldschlägen und Blößen überall, besonders massenhaft im Gebirge.

**Beeren eßbar,** aus vielen Einzelfrüchten zusammengesetzt, rot, matt bereift, sehr saftig, von dem kegelförmigen Fruchtboden leicht abfallend. — Reife Juli bis September.

**Verwendung:** 1. Roh als Beerenobst sehr schmackhaft. — 2. Als Himbeersaft. — 3. Als Marmelade (auch mit Äpfeln gemischt). — 4. Gelee (mit Äpfelsaft gemischt). — 5. Essig. — 6. Die trockenen Blätter als Tee-Ersatz und Winterfutter für Rotwild, vielleicht auch für Haustiere.

Bild 21. **Brombeere,** Kratzbeere *(Rubus fruticosus* und verwandte Arten). — Strauch mit bogigen Schößlingen, mit scharfen Stacheln bewehrt, Blätter 3- bis 5-fiederig, meistens kahl, Blüten in Trauben weiß oder rosa. — An Hecken, Felsen, in lichten Wäldern verbreitet.[1])

**Beeren eßbar,** wie bei voriger, aber glänzend schwarz oder schwarzbraun (bei einigen Arten etwas bereift), sehr süß. — Reife August, September.

**Verwendung:** wie die Himbeere, auch zu Kompott, Fruchtwein und Likör. Die Blätter als Tee-Ersatz.

Bild 22. **Bocksbeere** *(Ribes nigrum).* — Strauch, der bekannten Johannisbeere *(R. rubrum)* sehr ähnlich, Blätter aber stärker behaart und von starkem, bockigen Geruch. — In Ufergebüschen und Hecken stellenweise (z. B. Böhmen), vielleicht nicht überall ursprünglich wild; wird auch in Gärten oft gepflanzt.

**Beeren eßbar,** wie die Johannisbeeren, aber violettschwarz, süß, von starkem, moschusähnlichem Aroma, das manchen Personen sehr angenehm, anderen widerlich ist. — Reife im Juni.

**Verwendung:** 1. Roh als Beerenobst. — 2. Zusatz zum Ribiselwein. — 3. Essig.

**Anmerkung:** Die **Johannisbeere,** »Ribisel« *(Ribes rubrum)* und die **Stachelbeere,** Margretenbeere, »Agrasel« *(R. Grossularia)* gehören zu den beliebtesten kultivierten Beerensträuchern und kommen auch öfters verwildert vor (stellenweise angeblich wirklich wild). Andere wilde Arten *(Ribes alpinum* und *Ribes petraeum)* unserer Gebirge haben minderwertige, fade schmeckende Beeren.

---

[1]) Die Felsenbrombeere *(R. saxatilis)* und Moltebeere *(R. Chamaemorus),* letztere nur im Riesengebirge, kommen als Nutzbeeren kaum in Betracht.

Digitized by Google

Bild 23. **Kornelkirsche,** Hartriegel, »Dürlitzen«, »Dirndln« *(Cornus mas).* — Großer Strauch, seltener kleiner Baum mit gegenständigen, eiförmigen Blättern; die kleinen gelben Blüten in doldigen Büscheln vor den Blättern erscheinend. — In lichten Wäldern und Gebüschen in manchen Gegenden häufig.

**Beeren eßbar,** ziemlich kurz gestielt, rot, glänzend, mit spitzem Steinkern, angenehm säuerlich-süß. Reife im Herbst.

**Verwendung:** 1. Roh als Obst. — 2. Kompott. — 3. Fruchtsaft und Gelee. — 4. Liköre.

Bild 24. **Hollunder,** Holler *(Sambucus nigra).* — Sehr großer Strauch oder kleiner Baum, mit markerfüllten Zweigen und gegenständigen Fiederblättern von unangenehmem Geruch; die kleinen, gelblichweißen, kräftig duftenden Blüten sehr zahlreich in großen Flachsträußen. — In Auwäldern der Flüsse massenhaft, auch sonst in feuchten Wäldern; wird oft bei Bauernhäusern gepflanzt.

**Beeren eßbar,** kugelig, glänzend schwarz, mit weinrotem Safte, in großen Schirmsträußen; die Stiele bei der Reife weinrot. Roh kaum genießbar. Reife August, September.

**Verwendung:** 1. Kompott. — 2. Mus und Marmelade (eventuell mit Äpfeln gemischt). — 3. Hollundersaft. — 4. Gelee (mit Äpfelsaft, Berberitzen etc.). — 5. Hollundersuppe. — 6. Die Blüten werden gebacken und auch getrocknet zu Milch- und Mehlsuppen verwendet. — Siehe auch im Anhang Nr. 14.

Bild 25. **Preiselbeere,** »Grantln« *(Vaccinium Vitis idea).* — Winziges, wenig verzweigtes Sträuchlein mit immergrünen, lederartigen, glänzenden, länglichen Blättern und weißen oder rosa Blüten in endständigen Trauben. — In lichten Wäldern, auf Heiden und auf Torfboden allgemein verbreitet.

**Beeren eßbar,** zu mehreren traubig, kugelig, mit Kelchnarbe an der Spitze, scharlachrot, innen weiß, markig-saftig, stark sauer und angenehm herb. Reife August bis Herbst.

**Verwendung:** 1. Als Beerenobst, roh minder gut. — 2. Kompott (ist sterilisiert haltbar, man kann auch Zwetschken darunter geben). — 3. Fruchtsaft. — 4. Gelee (mit Äpfelsaft gemischt).

Anmerkung: Eine der Preiselbeere sehr ähnliche Pflanze, die aber bei uns nur stellenweise vorkommt, ist die **Bärentraube** *(Arctostaphylos Uva ursi),* deren ebenfalls scharlachrote Beeren sich aber durch das Fehlen der Kelchnarbe sofort unterscheiden lassen; sie sind eßbar, aber recht geschmacklos.

Bild 26. **Heidelbeere,** Schwarzbeere, Blaubeere *(Vaccinium Myrtillus).* — Kleines sommergrünes Sträuchlein, reich verzweigt, mit kantigen grünen Zweigen und gelbgrünen, fein gezähnten Blättern. Blüten krugförmig, grünlichweiß bis rosa. — Bildet Massenvegetation in lichten Wäldern.

**Beeren eßbar,** erbsengroß, blauschwarz, blau bereift, mit dunkelviolettem Safte, süß. — Reife Juli, August.

**Verwendung:** Nebst Himbeere und Preiselbeere die volkswirtschaftlich wichtigste, wildwachsende Beerenfrucht! 1. Roh als gutes und gesundes Beerenobst. — 2. Kompott. — 3. Dunstobst in Flaschen (können ohne Zucker eingesotten werden. — 4. Mus (auch zum Füllen von Mehlspeisen). — 5. Kuchenbelag (roh auf Kuchen und Pfannkuchen und mit diesen gebacken). — 6. Suppe (mit Wasser, Milch oder Buttermilch, etwas Mehl und eventuell Ei). — 7. Heidelbeerwein. — 8. Likör. — 9. Fruchtsaft. — 10. Können getrocknet werden. — 11. Frisch und getrocknet wichtiger Handelsartikel (zu Weinfärbung etc., auch als Heilmittel).

Bild 27. **Rauschbeere,** Sumpf-Heidelbeere *(Vaccinium uliginosum).* — Kleiner Strauch, ähnlich dem vorigen, aber Zweige nicht kantig und braun berindet, Blätter blaugrün und ungezähnt. Blüten blaßrosa. — In Gebirgsgegenden massenhaft auf Torfmooren und auf feuchtem Heideboden.

Digitized by Google

**Beeren eßbar** (in manchen Gegenden gelten sie für berauschend oder sogar giftig, was unrichtig ist), der Heidelbeere ähnlich, aber stark blau bereift. Saft weißlich (nicht violett), süß. Reife August, September.

**Verwendung** wie die Heidelbeere: sollte mehr Verwendung finden als dies der Fall ist.

Bild 28. **Moosbeere** *(Vaccinium Oxycoccos).* — Winziges, zartes, immergrünes Sträuchlein mit fadendünnen, zwischen Torfmoos kriechenden Stengeln. Blättchen klein, unterseits weiß. Blüten einzeln auf langen, dünnen Stielen, rosenrot mit vorstehenden gelben Staubgefäßen. — Auf Torfmooren im Gebirge.

**Beeren eßbar,** lang und dünn gestielt, sonst der Preiselbeere ähnlich. — Reife im August, September.

**Verwendung** wie die Preiselbeere (Bild 25), sind süßer, aber weniger ausgiebig, da sie nicht überall häufig sind und sich nur mühsam sammeln lassen.

Bild 29. **Judenkirsche,** Schlutte *(Physalis Alkekengi).* — Kraut von 3—6 *dm* Höhe und eiförmigen, gestielten Blättern. Blüten denen der Kartoffel ähnlich, gelblichweiß. — Nur in wärmeren Lagen (Weinbaugegenden) an Hecken und in Weinbergen.

**Beeren eßbar,** kugelig, glänzend scharlachrot, von dem blasigen, roten Fruchtkelch lose umschlossen. — Reife September, Oktober.

**Verwendung** als Beerenobst (werden durch Berührung mit der bitteren Innenseite des Kelches stark bitter, daher Vorsicht beim Aufreißen desselben oder vor dem Genusse abwaschen!) und in Essig eingelegt.

Bild 30. **Wacholder,** Kronawitter *(Juniperus communis).* — Strauch mit blaugrünen, zu drei im Quirl stehenden, sehr stechenden Nadelblättern. Blüten unscheinbare Kätzchen. — Auf sonnigen, steinigen Stellen und trockenen Heiden. In Gebirgen auch eine Form mit viel kürzeren Nadeln *(var. nana),* der Zwergwacholder.

**Beeren eßbar,** schwarz, blau bereift, mit dreieckiger Narbe an der Spitze, wenig fleischig, mit drei harten Steinkernen. Von süßlichem, harzigem Geschmack (leicht eintrocknend), roh kaum genießbar. Braucht 3 Jahre zur Reife, daher grüne, halbreife und reife Beeren das ganze Jahr gleichzeitig.

**Verwendung:** 1. Trocken als Gewürz. — 2. Wacholdermus. — 3. Likör und Spiritus.

---

## Anhang.

**Die ungenießbaren oder minderwertigen, wildwachsenden Beeren** und diejenigen kultivierten Arten, welche stellenweise verwildert vorkommen, sollen hier der Vollständigkeit halber aufgezählt werden.

1. Beerentragender Taubenkropf *(Cucubalus baccifer).*

2. Weinrebe *(Vitis vinifera).* — Stellenweise (z. B. in den Donau-Auen) scheinbar (vielleicht wirklich) wildwachsend in einer Form mit sehr kleinen, blauen Beeren.

3. Kreuzdorn *(Rhamnus cathartica).* — In den Alpen und im Süden noch einige andere Arten *(Rhamnus saxatilis, Rhamnus alpina, Rhamnus pumila).*

4. Faulbaum, Pulverholz, Schießbeere *(Rhamnus Frangula).* — Beeren erst rot, dann schwarz, wirken abführend.

5. Stechpalme *(Ilex Aquifolium).* — Bei uns selten. Beeren scharlachrot.

6. Schlehe, Schwarzdorn *(Prunus spinosa).* — Die blaubereiften Steinfrüchte sind sehr herb, können aber nach Frost zur Not gegessen werden, können auch in Zuckeressig eingemacht und mit Mispeln oder Äpfeln zu Marmelade oder mit

Digitized by Google

Brombeeren zu Gelee hergerichtet werden (verlangen viel Zucker), auch läßt sich Fruchtwein und Likör davon gewinnen.

7. Traubenkirsche, Ahlkirsche *(Prunus Padus)*. — Die kleinen, schwarzen Beeren sind sehr herb, werden aber hie und da doch gegessen.

8. Vogelkirsche *(Prunus avium)* und Zwergweichsel *(Prunus Chamaecerasus)* sind besser als »Steinobst« aufzufassen.

9. Weißdorn *(Crataegus oxyacantha* und *C. monogyna)*. — Die scharlachroten Früchte mit großem Steinkern besitzen nur geringes Fleisch, lassen sich aber doch zu Gelee verwenden. Frisch und getrocknet sehr gutes Geflügelfutter. Es kann daraus (nur in großen Betrieben) ein sehr guter Kaffee-Ersatz hergestellt werden.

10. Bergmispel, Steinmispel *(Cotoneaster vulgare)*. — Verwendung wie 9, die Pflanze wächst nicht überall und ist wenig ergiebig.

11. Epheu *(Hedera Helix)*. — Beeren ungenießbar, angeblich giftig.

12. Mistel *(Viscum album)* und Eichenmistel, Riemenblume *(Loranthus europaeus)*. — Schmarotzersträucher auf Bäumen.

13. Gemeiner Hornstrauch *(Cornus sanguinea)*. — Die schwarzen Beeren sind ungenießbar, werden aber als Kakaoersatz verwendet.

14. Traubenhollunder, »Katelbeere« *(Sambucus racemosa)*. — Die scharlachroten Beeren sind roh nicht genießbar, aber zu Marmelade und Gelee (gemischt mit Äpfeln etc.) und eingekocht, wie Preiselbeeren zu empfehlen. Getrocknet als Geflügelfutter.

15. Zwerghollunder, Attich *(Sambucus Ebulus)*. — Beeren ungenießbar, als Mus Volksheilmittel.

16. Gemeiner Schneeball *(Viburnum Opulus)* und Wolliger Schneeball *(V. Lantana)*. — Beeren ungenießbar, Brechen erregend.

17. Moschuskraut *(Adoxa moschatellina)*. — Beeren grün, ungenießbar.

18. Rainweide, Liguster *(Ligustrum vulgare)*. — Die schwarzen Beeren ungenießbar, zum Rotfärben.

19. Bocksdorn *(Lycium barbarum)*. — Aus Südeuropa, an Straßen und Hecken verwildert; die länglichen, scharlachroten Beeren ungenießbar.

20. Sanddorn *(Hippophaë rhamnoides)*. — Die orangeroten Beeren sind säuerlich, gekocht genießbar.

21. Krähenbeere *(Empetrum nigrum)*. — Nur auf Mooren höherer Gebirge. Die schwarzen Beeren sollen im Norden gegessen werden.

22. Schlangenwurz *(Calla palustris)*. — Vielleicht giftig.

23. Froschbiß *(Hydrocharis Morsus ranae)* und Krebsschere *(Stratiotes aloides)*. — Wassergewächse mit ungenießbaren Beeren.

24. Schmerwurz *(Tamus communis)*. — Rote Beeren, ungenießbar.

25. Salomonssiegel *(Polygonatum officinale, P. multiflorum* und *P. verticillatum)*. — Beeren Erbrechen erregend.

26. Knotenfuß *(Streptopus amplexifolius)*. — Die roten Beeren ungenießbar.

27. Maiglöckchen *(Convallaria majalis)*. — Wie vorige.

28. Zweiblatt *(Majanthemum bifolium)*. — Wie vorige.

29. Spargel *(Asparagus officinalis)*. — Wie vorige. Ist vielleicht auf sonnigen Hügeln bei uns nur verwildert. Im Süden nebst anderen Arten wildwachsend.

30. Eibe *(Taxus baccata)*. — Die roten, schleimigen Beeren sind eßbar, aber fade schmeckend; die Nadeln und Kerne sind giftig, auch für manche Tiere (z. B. Pferde).

---

6592 18

Digitized by Google

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Spaliere mit zwei Serien . . . . . | per Stück | Kronen | 10·— |
| Kordons, senkrechte, 2—3jährig . . . . . | „ | „ | „ | 5·— |
| „ wagrechte, einarmig . . . . . | „ | „ | „ | 4·— |
| „ „ zweiarmig . . . . . | „ | „ | „ | 6·— |

### B. Beerenobst.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Himbeeren . . . . . | per Stück | Kronen | —·70 |
| Brombeeren . . . . . | „ | „ | „ | 1·50 |
| Johannisbeersträucher . . . . . | „ | „ | „ | 1·50 |
| Stachelbeersträucher . . . . . | „ | „ | „ | 1·50 |
| Johannisbeer-Hochstämme . . . . . | „ | „ | „ | 6·— |
| Stachelbeer-Hochstämme . . . . . | „ | „ | „ | 6·— |
| Erdbeeren, ältere Sorten . . . . . | „ | 10 Stück | „ | 15·— |
| „ neuere „ . . . . . | „ | „ | „ | 20·— |

### C. Obstbaumunterlagen und Edelreiser.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Obstwildlinge und Veredlungsunterlagen . | per | 100 Stück | Kronen | 40·— |
| Obstbaumedelreiser mit 10 Augen . . . | „ | „ | „ | —·25 |

### D. Rosen.

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Rosenhochstämme, 100—200 cm hoch . . . . | per Stück | Kronen | 10·— |
| Rosenhalbstämme, 50—90 „ „ . . . . . | „ | „ | „ | 8·— |
| Trauerrosen, 180—250 „ „ . . . . . | „ | „ | „ | 12·— |
| Tee-, Teehybriden- und Schlingrosen . . . . | „ | „ | „ | 2·50 |
| Remontant- und botanische Rosen . . . . . | „ | „ | „ | 2·— |

### E. Alleebäume, Ziersträucher, Koniferen, Heckenpflanzen, Freilandstauden 2c.

erfahren einen 100%igen Teuerungszuschlag auf die Friedenspreise vom Jahre 1914.

Diese Preise sind als Richtpreise anzusehen und gelten für eine gute Durchschnittshandelsware in den allgemein verbreiteten Sorten per Stück ab Baumschule ohne Fracht und Verpackung. Der Hunderstückpreis ermäßigt sich gegenüber dem Einzelpreise um 10%.

## Obstkerne.

Die Österreichische Obstbau- und Pomologengesellschaft hat mit mehreren Obstmostereien und Samenhandlungen ein Abkommen geschlossen und ein größeres Quantum Apfel- und Birnenkerne für den Herbst- und Frühjahrsanbau gesichert. Ferner besteht große Aussicht, auch Steine von den verschiedenen Steinobstsorten für gleiche Zwecke in kleineren Quanten zur Verfügung zu erhalten. Die Obstkerne werden zum Selbstkostenpreise abgetreten, doch kann der Preis derzeit noch nicht bekannt gegeben werden.

Es ergeht an alle staatlichen, Landes-, Vereins- und Privatbaumschulen das dringende Ersuchen, die Bestellungen von Obstkernen bei der Österreichischen Obstbau- und Pomologengesellschaft, Wien, I., Herrengasse 13, anzusprechen.

Digitized by Google

# Krankheiten und Schädlinge der Obstgehölze.

## Mitteilungen der Sektion VI der Österreichischen Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.

(Redigiert von Dr. G. Köck und J. Löschnig.)

### Einige zeitgemäße Forderungen im Pflanzenschutz.

Von Dr. Leopold Fulmek (k. k. Pflanzenschutzstation).

(Fortsetzung).

Noch ein Umstand scheint nach dem ausgeführten Zeitersordernis zu verlangen: es ist das Arbeiten mit schwierigen oder gar gefährlich zu handhabenden Ersatzmitteln. In letzter Zeit ist, namentlich in Deutschland, trotz früherer Bedenken, mangels besserer Ersatzmittel nunmehr die Verwendung von Arsenmitteln (z. B. Schweinfurtergrün) zur Bespritzung gegen fressende Obstbaumschädlinge als Ersatz der Tabakseifenbrühe und die Verwendung von Blausäure zur Desinfektion von Mühlen gegen tierische Schädlinge der Speicherräume und Mehlvorräte immer mehr in Aufnahme gekommen; zur Saatgutbeize werden giftige Sublimatpräparate an Stelle des Kupfervitrioles empfohlen. Arsenpräparate, Blausäure und Sublimat sind höchst gefährliche Gifte für Mensch und Nutztier, und es wäre unverantwortlich, wollte man der allgemeinen Handhabung dieser erst so wenig bekannten und nur unter peinlichster Genauigkeit ohne Gefahr für Mensch und Pflanze anzuwendenden Mittel auch nur ein Wort reden. Die Handhabung solcher Mittel dürfte nur geschulten und entsprechend aufgeklärten Arbeitspersonal zugewiesen werden.

Die Forderung der Zeit unter den gegenwärtigen Kriegsverhältnissen geht somit dahin, die Ausübung erfolgreicher Pflanzenschutzpraxis nur wenigen, völlig damit vertrauten Personen zu übertragen und anderseits bei der Knappheit an Pflanzenschutzmitteln überhaupt von vornherein einer Verschleppung von Krankheiten und Schädlingen im Verkehr mit lebenden Pflanzen und Baumschulmaterial gewissenhafteste vorzubeugen.

Schon vor dem Kriege haben sich verschiedene, namhaftere Kulturstaaten des überseeischen und auch des festländischen Auslandes, größtenteils im Anschluß an das Vorgehen der Vereinigten Staaten von Nordamerika (mit ihrem Pflanzenschutzgesetz vom 20. August 1912) durch gesetzliche Vorschriften eine Pflanzenschutzkontrolle zur Hintanhaltung der Einschleppung und Verbreitung gefährlicher Pflanzenkrankheiten und Schädlinge bei Einfuhr von lebenden Pflanzenmaterial gesichert; sie lassen die Einfuhr nur nach erfolgter Untersuchung der Pflanzensendung, bezw. nur unter Beibringung eines vom Herkunftsland behördlich ausgefertigten Zertifikates zu, das den Gesundheitszustand der bezüglichen Sendung in fachlich einwandfreier Weise bescheinigt. Es sind auch ämtliche Desinfektionsstellen errichtet worden, wo nicht einwandfrei eingetroffene Sendungen auf Kosten des Empfängers gesäubert werden können. In Österreich sind derartige Maßnahmen zurzeit noch nicht vorgesehen, zum Teil, weil unserem diesbezüglichen Auslandsverkehr eine besondere Bedeutung nicht zukommt. Um wieviel dringender aber erscheint es augenblicklich eine Organisation zur Überwachung des Inlandsverkehres mit lebenden Bäumchen, Baum-

Digitized by Google

schulmaterial und anderen Pflanzenteilen betreffs der Verschleppbarkeit von gefährlichen Schädlingen und Krankheiten, bezw. die Errichtung behördlicher Desinfektionsstellen in jenen Betrieben, welche viel Baumschulmaterial in Verkehr setzen, Desinfektionsstellen, wo unter fachkundiger Leitung die Säuberung und Sichtung des Pflanzenmateriales vorgenommen wird, wodurch dem bedrohlichen Überhandnehmen gewisser Kulturschädlinge vorgebeugt wird und dem Einzelnen viele und bei unzureichenden Mitteln vergebliche Mühe erspart bleibt. Auf diesem Wege könnten tierische Pflanzenschädlinge, soweit die Möglichkeit ihrer Verschleppung mit lebenden Pflanzenmaterial besteht, am sichersten und billigsten durch Einwirkung von Blausäuregas in entsprechenden Räumen vernichet werden, Pilzkrankheiten durch allgemeine Behandlung mit entsprechenden pilztötenden Mitteln zum größten Teil wenigstens unterdrückt werden.

So sehr auch der Handel durch eine derartige Pflanzenschutzkontrolle eine Benachteiligung seiner Freizügigkeit etwa befürchten möchte, so wären jene Betriebe, die sich zuerst einer derartigen Kontrolle unterstellen wollten, als vom Publikum bevorzugte Bezugsquellen den übrigen gegenüber im Vorteil; der Nutzen für die Allgemeinheit ist besonders unter den gegenwärtigen Verhältnissen als selbstredend für jedermann klar.

---

## Der pflanzenschutzliche Stand der Obstkulturen in der bisherigen Vegetationszeit des Jahres 1818.

(Zusammengestellt auf Grund amtlicher Berichte an das k. k. Ackerbauministerium).

Vielen Schaden hat in den Anfangsmonaten (April und Mai) die außergewöhnliche Hitze und Dürre verursacht. Fast aus allen Teilen Österreichs liefen Klagen über anhaltende Trockenheit ein, deren Wirkung noch vielfach durch abnorm hohe Temperaturen und starke warme Winde vermehrt wurde. In den südlichen Gebieten (Istrien, Dalmatien) haben längere Zeit hindurch dauernde, heftige Borawinde stärkeren Schaden an den Obstkulturen verursacht. Stellenweise (Steiermark) traten Hagelschläge auf. Fast allgemein haben sich Ende Mai und Anfangs Juni starke Fröste eingestellt, die einen sehr erheblichen Schaden an den Obstbäumen verursachten. Was die Schädigung durch Parasiline anbelangt, so traten die pilzlichen Parasiten gegenüber den tierischen stark zurück, wohl infolge der eigenartigen Witterungsverhältnisse. Die Trockenheit der Monate April und Mai, verbunden mit verhältnismäßig hohen Temperaturen war der Entwicklung der verschiedensten tierischen Schädlinge sehr günstig. Vor Allem begünstigte diese Witterung das Auftreten von Blattläusen, die in vielen Gegenden geradezu verheerende Wirkungen auslösten. Stellenweise traten auch Maikäfer in recht großer Menge auf. Neben den Blattläusen trat mitunter auch die Blutlaus in größerer Menge auf. Auch über stärkeres Auftreten von Schildläusen wurde ab und zu geklagt. In beträchtlicher Menge traten fast überall verschiedene Raupen auf (so Goldafter, Baumweißling. Ringelspinner, Frostspanner, Schwammspinner). Das massenhafte Auftreten dieser Raupen ist nicht allein auf den für die Entwicklung dieser Schädlinge günstigen Witterungsverhältnisse, sondern

Digitized by Google

zum großen Teil auf Versäumen der Winterbekämpfung (Vernichten der Raupennester 2c.) zurückzuführen. Großen Schaden verursachte vielerorts der Apfelblütenstecher und die Apfelgespinnstmotte. Von pilzlichen Parasiten wären in erster Linie der Apfelmehltau und der nordamerikanische Stachelbeermehltau zu nennen. Bei Zwetschen trat in stärkerem Maße die Narrentaschenkrankheit (Exosscus Pruni) auf. Schorf und Monilia wurden nur sporadisch bis jetzt beobachtet. Allgemein wird über den Mangel an geeigneten Bekämpfungsmitteln geklagt. Köck.

---

## Pflanzenschutzliche Arbeiten in den Monaten Juli, August und September.

Zur direkten Bekämpfung verschiedener pilzlicher Schädlinge an den Obstbäumen sind Bespritzungen mit Kupfervitriolkalkbrühe (in Ermanglung derselben mit Kupferbosnapasta oder Porosidbrühe) durchzuführen. Bei Auftreten von Moniliakrankheit an Kirschen, Weichseln sind die kranken Aste bis aufs gesunde Holz zurückzuschneiden, ebenso kräuselkranke Aste bei Pfirsichbäumen. Die Narrentaschen tragenden Aste der Pflaumenbäume sind abzuschneiden und zu verbrennen. Das Fallobst ist sorgfältig zu sammeln und entweder zu verfüttern oder zu vernichten. Bekämpfung der Blattläuse durch Bespritzen mit Tabakextraktlösung oder Schmierseifenlösung. Bekämpfung der Blutläuse! Die an den Bäumen angebrachten Fanggürtel sind zu visitieren. Bei der Obsternte sind Verletzungen der Früchte die in die Lagerräume gebracht werden sollen nach Möglichkeit zu vermeiden. Die Lagerräume sind vor ihrer Wiederverwendung gut zu lüften und zu reinigen, am besten zu schwefeln. Raupennester, Eierschwämme, sowie die Eigelege des Ringelspinners sind gelegentlich der Ernte zu vernichten und die Stämme der Obstbäume von Moos und Flechten zu reinigen. Bei Beerensträuchern sind die abgesterbenen Aste auszuschneiden und die Erde unterhalb der Sträucher umzugraben.

Köck.

---

## Pflanzenschutzliche Rundschau.

Sandhack tritt in der „Gartenwelt" Bd. XXI, S. 499 energisch der von Esser in derselben Zeitschrift geäußerten Ansicht, daß der Stachelbeermehltau nie eingeschleppt werden könne mit vollem Recht energisch entgegen. Nach Hube (Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau 1918, S. 38 disponiert Baumschulhaltung besonders zum Krebs, Fröste, verhelfen dem Krebs zur Verbreitung, Schorf vermehrt die Krebsdisposition. Krebsfreie Sorten gibt es nicht obwohl der Sortenunterschied in Bezug auf Krebsempfindlichkeit ein ziemlich großer ist. Krebs wird durch Bodennässe, einseitige Stickstoffverdüngung, Zugwind und Frostlage begünstigt. Vorbeugungsmittel sind Düngung mit Holzasche, gute Obstbaumpflege; Ausschneiden der Wunden und Umpfropfen werden als direkte Bekämpfungsmittel erwähnt. Im praktischen Ratgeber für Obst- und Gartenbau 1918, S. 37 weist Kneip auf das plötzliche Verschwinden des Apfelmehltaues hin, während derselbe im Jahre 1916 sehr stark aufgetreten ist. — Noger weist in der Zeitschrift für Obst und Gartenbau 1918, S. 5 auf das in erschreckender Weise zunehmende Auftreten des Apfelkrebses im deutschen

Digitized by Google

Mittelgebirge hin und sieht als Ursache das kühle, nebelreiche Wetter speziell bei nicht bodenständigen Sorten an, rät daher zur vorsichtiger Sortenwahl. Köck weist in der Zeitschrift „Mein Sonntagsblatt" 1918, S. 8 auf die im Jahre 1917 besonders häufig beobachtete durch Fusarium putrefaciens verursachte Kernhausfäule der Äpfel hin. Nach Stutzer (Der praktische Ratgeber im Obst- und Gartenbau 1918, S. 68) tritt echter Mehltau (Stachelbeermehltau 2c.) hauptsächlich in alkalischen Böden auf. Verfasser rät das Durchschichten alkalischen Bodens mit saurer Torfstreu. In den Medeelingen van den Phytopatholog, Dienst te Wageningen 1917, Nr. 5 wird gegen die Pfirsichschildlaus Bespritzung mit 5%iger Karbolineumslösung anempfohlen. In der Tydschr. over Plantenziekten 1917, S. 167 wird als Mittel gegen die Wurmstichigkeit 1917, Heft 4, S. 1 (Beiblatt) wird gegen den Apfelwickler, dessen Schäden im Jahre 1909 von den amerikanischen Obstzüchtern auf 17 Millionen Dollars geschätzt wurden, Fanggürtel, Einsammeln und Verwerten der Abfallfrüchte, sowie Spritzen mit $^1/_2$% Bleiarsenit anempfohlen. Janson empfiehlt in der „Gartenwelt", Bd. XXII, S. 28 vor Neuanlage von Pflanzungen eine Untersuchung des Untergrundes mittels eines Bohrers da er die Wipfeldürre auf mangelnde Tiefgründigkeit des Bodens zurückführt. In einer Tabelle ist die Mindesttiefe der verschiedenen Obstarten zu ersehen. Köck.

## Stand der Obstkulturen am 1. Juli 1918 in den im Reichsrate vertretenen Königreichen und Länder.

Die Obsternteaussichten haben sich durch starkes Abfallen der in der Entwicklung begriffenen Früchte abermals verschlechtert. Die große Trockenheit im Monate Mai und anfangs Juni hat in vielen Gebieten, insbesonders in den Kronländern Böhmen, Galizien, Nieder- und Oberösterreich sehr nachteilig auf die Entwicklung der Obstbäume eingewirkt; außerdem traten in allen höher gelegenen Gebieten Junifröste ein und nicht zuletzt hat das starke Auftreten der Schädlinge, Blatt- und Blutläuse, Raupen, den Fruchtansatz nachteilig beeinflußt. Lokale Hagelschäden waren in Böhmen, Oberösterreich und Bukowina zu verzeichnen.

Die Kirschenernte ist größtenteils eingebracht; sie blieb hinter den Erwartungen stark zurück, da die Früchte infolge der Dürre frühzeitig abfielen oder in der nachträglichen Regenperiode aufsprangen. Dagegen befriedigt sehr die Johannisbeeren- und auch die Stachelbeerenernte, letztere, soweit sie nicht durch den nordamerikanischen Stachelbeermehltau beschädigt wurde.

In **Niederösterreich** ist im Durchschnitte eine untermittlere Apfelernte, eine etwas bessere Birnenernte, eine gute bis sehr gute Marillenernte, eine mittlere Pfirsich- und eine schlechte Nußernte zu erwarten. Die kühle, regnerische Witterung behindert die Entwicklung, ohne den Kulturen wesentlich zu schaden.

Der Ausfall der heurigen Ernte in **Oberösterreich** ist ein mittlerer bis geringer. Der recht günstige Fruchtansatz hat durch die Trockenheit im Monate Mai und Anfang Juni starken Fruchtabfall und dadurch die Verringerung der Obsternteaussichten mit sich gebracht. Äpfel haben geringen bis mittleren, die Birnen mittleren und die Zwetschken mittleren bis guten Fruchtansatz.

**Salzburg** weist bei Äpfel und Zwetschen mittleren, bei Birnen untermittleren Fruchtansatz auf.

**Deutsch- und Italienisch-Südtirol** hat in allen Obstarten nur eine mittlere bis geringe Obsternte zu erwarten. Lediglich Aprikosen, Pfirsiche und Nüsse stehen gebietweise besser.

**Nordtirol** zeigt gleichfalls geringe Aussichten in Äpfel und Birnen, dagegen gute in Zwetschken und Aprikosen.

**Vorarlberg** erwartet eine mittlere Äpfel-, Zwetschen- Aprikosen- und Pfirsichernte sowie eine geringe Birnenernte.

Digitized by Google

**Steiermark** hat in der Weststeiermark und gebietweise in Untersteiermark gute bis sehr gute Apfelernte, in den übrigen Teilen aber eine mittlere bis untermittlere Obsternte zu erhoffen. Zwetschen stehen auch hier gut, gebietweise sogar sehr gut.

In **Kärnten** sind die Ernteaussichten bei Apfel, Zwetschen und Nüssen gut, bei Birnen gut bis mittel.

**Krain** zeigt bei Apfel und Birnen mittlere, bei Zwetschen und Kastanien sehr gute, bei Aprikosen gute Obsternteaussichten.

Die Ernteaussichten von **Küstenland und Dalmatien** sind gering und kommen infolge des großen Eigenbedarfes nicht weiter in Betracht.

In **Böhmen** zeigt das Tiefland, die südlichen Vorlagen, das Egertal, das böhmisch-mährische Hochland und Böhmerwaldgebiet gute Apfel- und Zwetschkenernten und mittlere Birnernten. Im übrigen Teile des Kronlandes sind die Obsternteaussichten bei Zwetschen gute, bei Apfel und Birnen mittlere.

**Mähren** zeigt bei Apfeln mittlere, bei Birnen mittlere bis geringe, bei Zwetschken und Pfirsichen gute, bei Aprikosen sehr gute und bei Nüssen mittlere bis gute Aussichten.

**Schlesien** verspricht sich bei Apfel, Zwetschen, Aprikosen und Nüssen gute, bei Birnen eine geringe Ernte.

**Galizien** erwartet in allen Obstarten eine mittlere Ernte.

**Bukowina** weist bei Apfel, Zwetschen und Aprikosen guten bis sehr guten und bei Birnen guten Fruchtansatz auf.

---

# Mitteilungen des Landesobstbauvereines für Niederösterreich.

Geschäftsleitung: Perchtoldsdorf, Wienergasse 54.

**Präsident Hugo M. Müller** vom Landes-Obstbauverein für Niederösterreich feiert am 8. August 1918 in geistiger Frische und körperlicher Rüstigkeit seinen 83. Geburtstag. Im Vereine mit dem Gesamtausschusse wünschen alle Mitglieder dem hochverehrten Präsidenten alles Gute zum Wiegenfeste, in der sicheren Erwartung, daß dem Vereine seine unersetzliche Kraft als geschätzter Pomologe und Fachmann des Reiches noch lange erhalten bleibe. — Mögen auch frühestens Friedensklänge die Stickluft des Weltkrieges verscheuchen und neuer Schaffenslust und Arbeitsfreude, auch auf dem Gebiete des Obstbaues, platzmachen — Nochmals Glück- und Segenswünsche dem Unermüdlichen und Rastlosen!

---

**Pomologische Exkursion.** Der niederösterreichische Landes-Obstbauverein veranstaltete am 25. Juli 1918 über Einladung der Geschäftsleitung eine Besichtigung der sehenswerten Obst- und Weinanlagen seines Mitgliedes Herrn Franz Biegler in Gumpoldskirchen, woran sich 26 Damen und Herren beteiligten. Die musterhaft gepflegte Obstanlage, besonders aus Marillenhalbstämmen und Apfelspalieren bestehend, wurden allseits bewundert, und beklagte man die Abwesenheit des rührigen Besitzers, Herrn Biegler, der leider plötzlich zur Kriegsdienstleistung einberufen wurde. Auf Grund eines Sortenverzeichnisses besorgte Frau Biegler die Führung und Aufklärungen. Präsident H. M. Müller, der nebst Gemeinderat Dr. Klotzberg aus der Sommerfrische herbeieilte, dankte beim Glase besten Gumpoldskirchner Heurigen 1917 Frau Biegler für alle Liebenswürdigkeiten und gab der Hoffnung Raum, die Mitglieder in Bälde zu einer neuen Exkursion laden zu können.

---

Digitized by Google

# „Obstzüchter“ auf Kunstdruckpapier.

**Nachbestellungen auf den „Obstzüchter“ auf Kunstdruckpapier können noch in beschränkter Anzahl angenommen werden.**


## Obstgartenbesitzer Achtung!

### Otto's gewebte Baumbänder

sind derzeit die Besten. Ich liefere solche in verschiedenen Breiten und Stärken in Probesendungen von K 10·— bis K 30·— ab hier per Nachnahme. Die Bänder sind im eigenen Garten von über 1000 Bäumen ausprobiert und haben sich bestens bewährt. Bei Bezügen von Vereinen und Genossenschaften in größeren Mengen 10% Nachlaß. Auch liefere **Säcke** in allen Größen und für alle Zwecke aus Prima-Zellulose und bitte Offerten einzuholen.

**Josef Joh. Otto, Warnsdorf, Böhmen.**

Echt nur mit dieser Kreuz-Schutzmarke.

## Schwefelkalkbrühe „Marke Kreuz“

**Bewährt. Pflanzenschutzmittel** gegen **Schildläuse, Milben, Kräuselkrankheit** d Weinstockes, **Blutläuse** etc., ferner gegen verschiedene **Mehltauarten, Schorf (Fusikladium), Rosenrost,** sowie **Rost** an **Kernobst,** Kräuselkrankheit der Pfirsiche und vieler anderer Schädlinge.

**Ausführliche Gebrauchsanweisungen für die Verwendung im Obst-, Wein- u. Gartenbau auf Verlangen gratis und franko.**

**Chemische Fabrik Franz Zmerzlikar**

Deutsch-Wagram bei Wien.

## Fürstliche Gartenverwaltung

### Schönau a. d. Triesting, Nied.-Öst.

**(Fürstlich zu Windisch-Graetz'sche Obstbaumschule)**

**Baumschule und Groß-Gemüsebau. Lieferung erstklassiger Obstbäume in allen Formen, Gemüsepflanzen, Sämereien etc. – Preisliste auf Wunsch gratis**

## Baumschulen Ybbs a.d. Donau Otto Trunner

### (ehem. G. Rütgers)

### Pflanzet Bäume!

**Beste Zeit** März, April, Mai, Sept., Oktober, November, Dezember. **Obstbäume** aller Arten und Sorten, Beerensträucher etc. Hoch- und Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Kordon. **Laubbäume,** Alleebäume: Eichen, Linden, Buchen, Ahorn, Birken, Kastanien, Erlen, Ulmen etc., Flieder. **Sträucher,** aller Arten, blühend etc., Heckenpfl., Deutzien, Flieder, Weigelien etc., Liguster, Crataegus etc. **Nadelbäume:** Fichten, Tannen, Föhren, Zypressen, Thujen etc., Silberfichten usw. Exoten, Wacholder. **Rosen** aller Sorten in Töpfen und aus dem freien Grunde. Schling-, Niedere und Hochstamm-Rosen. Schlingpflanzen, immergrüne Pflanzen, Stauden, Einfassungs-Bux. Reiche Vorräte in allen Sorten in den verschiedensten Preislagen. — **Preisliste auf Verlangen**


Digitized by Google

## „Empfehlenswerte Obstsorten“

**ist das billigste und beste Obstwerk!**

Bestellungen seitens Mitglieder des Niederösterreichischen Landesobstbauvereines oder der Abonnenten der Fachzeitschrift „Der Obstzüchter“ sind an die Geschäftsleitung des Vereines, bezw. an die Verwaltung des Blattes zu richten; die übrigen Bestellungen sind direkt an den Kommissionsverlag W. FRICK, k. k. Hofbuchhändler in Wien, I., Graben 27, zu leiten, wohin alle Bezugsgelder zu leisten sind.

:::: Unentbehrlich für jeden Obstzüchter. ::::

# Die Mostbirnen

Beschreibung der in Österreich angepflanzten Mostbirnsorten.

Herausgegeben mit Unterstützung des k. k. Ackerbauministeriums von der **Oesterreichischen Obstbau- u. Pomologen-Gesellschaft** im Verlage von

**Friedr. Sperl, Wien, III/4, Rennweg Nr. 58.**

## :: Victoria- :: Baumschule

**K. M. Wannieck-Ludwig.**

**Prachtkataloge auf Verlangen umsonst.**

Obstbäume aller Arten u. Formen, Beerenobststräucher, Weinreben, Spargelpflanzen, Obstwildlinge, Edelreiser, Forst- u. Heckenpflanzen, Allee- und Zierbäume, Ziersträucher, Schlingsträucher, Koniferen, Rosen usw. usw.

**Schöllschitz bei Brünn in Mähren.**

## Dendrinpaste

:: wasserlösliches Obstbaumkarbolineum ::

und

## Dendrolpaste

**wasserlösliches Desinfektionsmittel für Stallungen, Senkgruben, :: Arbeitsräume, Aborte etc. ::**

ist billig zu haben bei

**Karbolineumfabrik R. AVENARIUS**

**Wien, III/2, Bechardgasse Nr. 14.**

# Obstbaumspritzen

auch **selbsttätige**

**für Klein- u. Großbetrieb**

## Hausmostereien

und sonstige

## Maschinen und Apparate

**für Obstverwertung**

# FRANZ NECHVÍLE

**Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- u. Metallwarenfabrik**

**Wien, V., Margaretenstraße 98/0**



Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Ludwig Krempel, Wien, III., Rochusgasse 2.



Digitized by Google

Jahrgang XVI. September-Oktober 1918. Nummer 9/10.

# Der Obstzüchter

## Zeitschrift

für die

**Gesamtinteressen des Obstbaues,**

## Organ

**der Österr. Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft, der Vereinigung österreichischer Baumschulenbesitzer, des Landesobstbauvereines für Niederösterreich, des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen, des Steiermärkischen Obstbauvereines und des Lavanttaler Obstbauvereines in Wolfsberg.**

Herausgegeben und redigiert von

**Josef Löschnig**

n.-ö. Landesobstbauinspektor in Wien, I., Herrengasse 13.

Administration: Wien, XVIII., Ruhrhofergasse 12.

**Inhalt:** Pomologische Betrachtungen. — Sortenverzeichnis, wie es beim heurigen Obstverkehr zu Grunde gelegt ist. — Die Pflege der Gasnarbe im Obstgarten. — Ueber das Pflanzen von Obstbäumen. — **Oesterreichische Obstbau- und Pomologengesellschaft.** Krankheiten und Schädlinge der Obstgehölze. — Der pflanzenschutzliche Stand der Obstkulturen in den Monaten Juni und Juli. — Pflanzenschutzliche Arbeiten in den Monaten Oktober, November und Dezember. — Pflanzenschutzliche Rundschau. — **Mitteilungen des Landesobstbauvereines für Niederösterreich.** Wanderversammlung des niederösterr. Landes-Obstbauvereines. — Zur Schädlingsbekämpfungsfrage. — Bericht über die Ausschußsitzung des nied.-öst. Landes-Obstbauvereines. — An die P. T. Herren Vertrauensmänner des n.-ö. Obstbauvereines! — Branntweinerzeugung. — Verkehr mit Roßkastanien und Eicheln. — Bekämpfet den Frostspanner. — Zweite pomologische Exkursion des n.-ö. Landes-Obstbauvereines. — Steiermärkischer Obstbauverein.

Mitglieder oben verzeichneter Vereine beziehen den „Obstzüchter als Vereinsgabe.

**Erscheint am 10. jeden Monats. Preis pro Jahrgang 3 Kronen. = 3 Mark.**

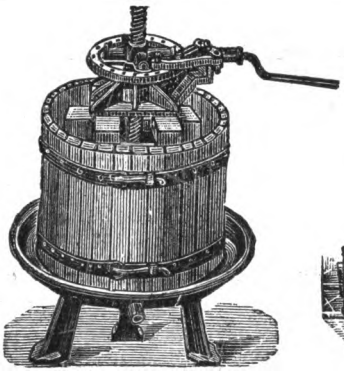
Digitized by Google

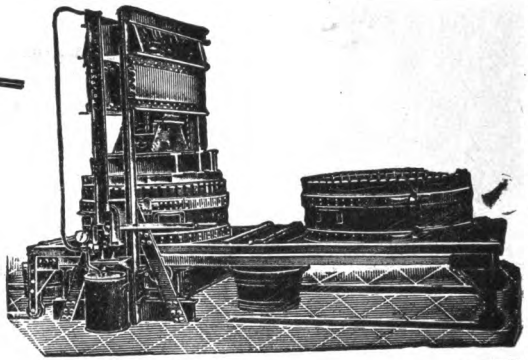
# PH. MAYFARTH & C^o.

## Wien, II. Bez., Taborstraße 71

**Fabriken landwirtschaftlicher und gewerblicher Maschinen, Eisengießerei**

fabrizieren und liefern





**Wein- u. Obstpressen, Hydraulische Pressen, Hydraulische Preßpumpen, Obstmühlen**

**:: :: Traubenmühlen :: ::**

**Mostereianlagen**

**Pressen für die Industrie**

**Stroh- u. Heupressen**

**Stabile und fahrbare Benzin- :: motore, Motordreschmaschinen, Pflüge, Eggen, Saemaschinen, Gras- u. Getreidemäher, Heuwender, Heurechen, Hand- u. Göpeldeschmaschinen, Futterbereitungsmaschinen, Häcksler, Rübenschneider, ▪ Futterdämpfer, ▪ :: :: Milchseparatoren. :: ::**

**Illustrierter Katalog Nr. 1304 gratis und franko.**

**Ausgezeichnet mit über 700 goldenen u. silbernen Medaillen.**

Digitized by Google

# Der Obstzüchter.

September-Oktober 1918. Nummer 9/10.

Motto: Wer viel anfängt zu gleicher Zeit,
Macht alles halb und nichts gescheit.
Reinick.

Die schwere Kriegszeit hat das Obst und die Obstkultur zur erhöhten Bedeutung gebracht: „Obstbau fördern" heißt, zur wirtschaftlichen Stärkung des Vaterlandes beitragen und der Allgemeinheit dienen.

Freiheit ohne wirtschaftliche Selbständigkeit ist ein Schlagwort ohne Wert. Auch im Obstbaue muß noch eine Riesenarbeit geleistet werden, wenn den gesteigerten Anforderungen nach Obst und Obstprodukten entsprochen werden soll. Gehen wir gleich an die Arbeit: Pflanzen und pflegen wir Bäume!

## Pomologische Betrachtungen.

Jahrhundertelanger Obstbau und reicher Baumbestand — oft 1000 ausgewachsene Obstbäume bei einem Gehöft — bedingen in unserem Gebiete, den westlichen Bezirken am rechten Donauufer in Niederösterreich eine große Mannigfaltigkeit in Bezug auf Sorten bei allen Obstarten und zeigt sich besonderer Reichtum an solchen schon bei den hier in größtem Maßstabe angepflanzten Mostbirnen, so ist dieser, da unser Gebiet ausgesprochenes Apfelklima aufweist, noch weitaus größer bei den Äpfeln, von welchen hier viele Sorten entstanden und besonders zur Mostbereitung große Verbreitung gefunden haben. Doch nicht allein solche, sondern auch Tafelsorten haben hier ihren Ursprung und zu diesen wurden noch ausländische Züchtungen in großer Zahl eingeführt und reichlich verbreitet, so daß in guten Obstjahren eine Vielseitigkeit herrscht, wie man sie anderwärts kaum wieder finden wird. Hier haben sich versteckt in alten Bauernpflanzungen viele Sorten erhalten, die selbst in großen Sammlungen nicht mehr zu finden sind, minderwertige und gute, die meisten von den jüngeren Pomologen nicht mehr gekannt, manche stark verbreitet und dann selbst auf Ausstellungen nur mit der Lokalbezeichnung zu finden oder auch als Spielart einer bekannten Sorte aufgefaßt, wie z. B.:

**Hoya'sche Goldreinette,** welche auf allen Ausstellungen als Spielart der Reinette von Orleans angesprochen wurde; sieht man hievon aber einen Baum, so erkennt man diese Unmöglichkeit sofort, da dieser große Aehnlichkeit mit dem einer Kasseler Reinette hat. Wer kennt hier nicht den allerorts angepflanzten Bamberger! Auf alten

Digitized by Google

Ausstellungen in Nieder- und Oberösterreich war er gewöhnlich reichlich vertreten und kein Sortenkenner wußte, daß dieß der Purpurrote Cousinot sei. Schreiber dieses hat 18 Ernten Früchte dieser Sorte meist in Massen gesehen und dabei stets Bäume vom Purpurr. Cousinot vor sich gehabt ohne zu wissen, daß beide dieselbe Sorte sind. Es zeigt dies, daß man die alten Pomologen, welche diese Sorte unter verschiedenen Namen beschrieben haben, nicht der Unkenntnis zeihen dürfe und entschuldigt es auch, daß er selbst im III. Handbuche der Obstkunde noch zweimal vorkommt. Der Name „Bamberger" kommt in Dochnahl's Führer als Synonyme der Gemeinen Reinette vor, welche ebenfalls der Purpurr. Cousinot ist; hier zeigt sich deutlich, wie verbreitet manchmal Lokalnamen sind und wie zähe sie sich weiter erhalten.

**Lothringer Rambour.** Auch diese Sorte kommt recht häufig vor, heißt in Oberösterreich meistens Breitarsch, hier Pfund- oder Semmelapfel, häufiger jedoch Paradeisapfel; auch diese Lokalnamen sind alte Bezeichnungen, wie Dochnahl's Führer und Lucas Kernobstsorten bezeugen. Der Sommer-Borsdorfer heißt allgemein Sommermaschanzker, ist identisch mit dem in Lucas Kernobstsorten beschriebenen und haben sich Bäume hievon trotz ihrer minderen Fruchtbarkeit noch allerorts erhalten; interessant sind seine Doppelfrüchte.

**Reinette von Niers,** Diel. 21.131. Diese, wenn auch kleine, so doch im Geschmacke vorzügliche Sorte, die sicher seinerzeit von der Grazer Zentralbaumschule ihren Ausgang gefunden hat und eher Rosenapfel als Reinette ist, kommt hier ebenfalls ziemlich häufig vor, ebenso auch im Melker Bezirke.

**Roter Winter Rambour.** Diese Sorte heißt meistens Rotapfel, Roter Passamaner und auch Pfennigapfel, ist stark verbreitet und der Baum, der echten Rambour-Wuchs zeigt, an seiner großen, sparrigen Krone leicht kenntlich. Nächst diesem ist der Rheinische Winter Rambour, dessen Früchte oftmals eine wunderschöne Färbung annehmen und dessen Bäume denen des Gesl. Kardinal gleichen, aber spät und minder fruchtbar sind, häufig zu finden.

**Meißner Zitronenapfel.** Eine Sorte, die eigentümlicherweise meistens in den Gemeinden in der Nähe der Donau bis in die Wachau hinunter vorkommt und zu den wertvollsten in Bezug auf Güte und Fruchtbarkeit zählt.

**Coedes Traubenapfel — Enkhuyser Agathapfel,** der sehr bekannt ist, meistens Rosmarin aber auch Christbaumapferl genannt wird — zu letzterem Zwecke eignet er sich vorzüglich — ist mit seinen meist kleinen, zum Brechen vollbehangenen Kronen oftmals eine wahre Zierde.

**Langer grüner Gulderling.** Diese interessante Frucht erhielt ich vor Jahren aus dem Ybbstale, seither ist sie mir vereinzelt und im Vorjahre wieder öfter untergekommen. Dieser Apfel wird auch zur Reife nicht gelb und besitzt eigentümlichen Geschmack; der Baum ist sehr fruchtbar.

**Frauenrotbacher.** Recht wenige Landwirte wissen, daß dieser Apfel außer zur Mostbereitung — er gilt wie der Bamberger als ausgesprochener Mostapfel — recht gut zum Rohgenusse geeignet ist, der Baum wird groß, ist fruchtbar, wächst aber langsam.

Digitized by Google

**Braunauer Rosmarin.** Diesen Apfel kann man zuweilen aus österreichischen Baumschulen unter verschiedenen Namen, aber nie unter den richtigen beziehen und zeigt dies, wie wenig gerade heimische Sorten bekannt sind. Diese Sorte ist hier und auch in Oberösterreich sehr stark verbreitet, der Baum davon so fruchtbar, daß die Früchte oftmals minderwertig werden.

**Morgenduftapfel.** Ebenfalls eine auffallende Frucht, der Baum ein guter Träger, aber nur vereinzelt anzutreffen.

**Königin Sophienapfel.** Auch diese sehr reichtragende Sorte kommt hier und im angrenzenden Teile Oberösterreichs, von wo sie eingeführt zu sein scheint, vor.

**Grüner Stettiner** ist allgemein verbreitet, heißt Weinapfel, Grüner Weinapfel, Zwiebelapfel und in Oberösterreich Landlerischer Zwiebelapfel; gilt meistens nur als Mostapfel.

**Gelber Herbst-Stettiner** erhält sich besonders in den Voralpen eine wunderschöne, dem Brünerling ähnliche Färbung, hält dort bis in den Winter und ist ein vorzüglicher Marktapfel. Die Frucht und auch der Baum ist als Stettiner sofort zu erkennen, schade, daß letzterer nur mehr recht vereinzelt vorkommt.

**Zimtreinette.** Diese vollständig berostete auf dem Lager jedoch leicht welkende Frucht wird meistens auch für einen Mostapfel gehalten und dementsprechend verwendet.

**Roter Winter Traubenapfel** gilt im Herbste ebenfalls häufigst nur als Mostapfel und ist der Besitzer von dem guten Geschmacke desselben sehr überrascht, wenn er veranlaßt wird, Früchte hievon zu pflücken und für den Winter aufzubewahren; es kommt diese Sorte ebenfalls mehr im Donaugebiete vor, anderorts seltener.

**Weißer Winter Taubenapfel.** Dieser recht feine, leider ebenfalls kleine Winterapfel ist schon recht selten geworden, ich bekam ihn im Vorjahre neuerlich aus Obbsitz.

**Süße Herbstreinette.** Dieser wirklich gute Süßapfel, meist Gelber Süßling genannt, ist auch schon selten und nur mehr in alten Bäumen anzutreffen. Die Frucht wird besonders von Kindern gerne gegessen und ist auch zum Versüßen von Apfelmuß sehr geeignet.

Von der ehemaligen Stiftsbaumschule Melk wurden zwei Apfelsorten vielfach verbreitet, die besonders an Straßen angepflanzt wurden, deren Namen ganz unbekannt sind und der Vergessenheit entrissen werden sollen, es sind dies:

**Belle-fille Normandie, Leroy. 40.** Ein sehr ansehnlicher im Herbste reifender Süßapfel, der im Gemenge zu Most, am besten aber in der Küche Verwendung findet.

**Reinette Abry Erein.** Ob der Name richtig ist, woher die Sorte stammt, wo sie beschrieben ist, entzieht sich meiner Kenntnis. Die Frucht ist eine mittelgroße, im Winter reifende Rambour-Reinette; der sehr fruchtbare Baum ist leicht kenntlich und zeichnet sich durch seine tiefrosafarbene, weithin sichtbare Blüte noch besonders aus.

Digitized by Google

Es wären noch eine Anzahl z. T. sehr dankbarer Sorten anzuführen, mit teilweise starker Verbreitung, wie z. B. Tiefauge, Frauenapfel, Weberapfel, zwei verschiedene Borsdorfer, doch sind deren richtige Namen noch nicht gefunden oder es müssen deren Früchte noch weiter beobachtet werden. Auch die in Steiermark verbreiteten Sorten sind zu finden, wie das vereinzelte Vorkommen ausgewachsener Bäume vom Kronprinz Rudolf, der Damason Reinette und Hubers Mostapfel zeigt.

Anton Kroneder,
n.-ö. Landesobstanlage, Amstetten.

---

# Sortenverzeichnis,

## wie es dem heurigen Obstverkehre zu Grunde gelegt sind.

### A. Äpfel.

#### 1. Luxusäpfel:

Ananas Reinette — Anisäpfel — Cox's Orangen Reinette (Cox's Orangen Pepping) — Edelböhmer — Edelreinette (Silberreinette, Winterköniger in Tirol) — Edelroter — Gelber Bellefleur (Metzgers Kalvill) — Gelber Richard — Gravensteiner (Blumenkalvill, Gasloner in Tirol) — Goldreinette von Blenheim — Kanada Reinette (Pariser Rambourreinette) — Orleans Reinette (Perlreinette, Schönbrunner Reinette) — Karmeliter Reinette (Forellen Reinette) — Köstlichster (Köstlicher von Zallinger) — London Pepping — Mantuaner (Kallerer Böhmer) — Peasgoods Sondergleichen — Punschapfel — Roter Rosmarin — Schöner von Boskoop (Reinette von Montfort) — Spitzlederer — Wagener Apfel — Weißer Rosmarin — Weißer Winterkalvill.

#### 2. Tafeläpfel:

Alantapfel (Mönchnase, Glockenapfel Böhmen) — Apfel aus Croncels (Transparent von Croncels) — Baumanns Reinette (Rote Reinette) — Bihorel-Reinette — Bismarckapfel — Boikenapfel — Cellini — Champagner Reinette (Loskrieger) — Charlamowsky (Borovitsky) — Coulons Reinette — Damason Reinette — Danzinger Kantapfel (Sommerzwiefler, Tirol) — Edelborsdorfer (Deutscher Maschantzker) — Florianer Rosenapfel — Geflammter Kardinal (Strömling, Semmelapfel) — Gelber Edelapfel (Golden Noble, Wachsapfel) — Goldgelbe Reinette (Wachsreinette) — Graue französische Reinette (Große Lederreinette) — Graue Herbstreinette (Lederreinette, Lederapfel) — Große Kasseler Reinette — Harberts Reinette — Himbeerapfel von Holovous — Ilzer Rosenapfel (Ilzer Weinler) — Jakob Lebel — Kaiser Alexander (Kaiserapfel) — Kleiner Steinpepping (Französele, Tirol) — Königlicher Kurzstiel — Kronprinz Rudolf — Kuhländer Gulderling — Landsberger Reinette — Lichtenwalder Wachsapfel — Limburgerin — Maders Taubenapfel (Schlatterer, Tirol) — Morgenduftapfel — Muskatreinette (Muskateller Reinette) — Oberdiecks Reinette — Osnabrücker Reinette (Sommerrosser, Tirol) — Parkers Pepping — Plankenapfel (Schmidtberger rote Reinette,

Digitized by Google

Gestreifte Winterparmäne) — Prinzenapfel — Ribston Pepping (Granatreinette) — Roter Astrachan (Roter Sommerapfel) — Roter Herbstkalvill (Himbeerapfel, Niederösterreich) — Roter Jungfernapfel (Chrysovoker) — Roter Wintertaubenapfel — Scharlachrote Parmäne — Schöner von Pontoise — Sommerparmäne (Butterapfel) — Unterkrainer Wachsapfel — Virginischer Rosenapfel (Sommerrosenapfel) — Weißer Astrachan (Jakobiapfel) — Weißer Klarapfel (Weißer Transparentapfel) — Weißer Wintertaffetapfel (Taffetin r, Taffetter) — Wintergoldparmäne (Englische Wintergoldparmäne, Goldreinette).

### 3. Tischäpfel:

Brünerling (Kleiner Brüner, Großer Brüner, Böhmischer Brüner, Oberösterreichischer Brünerling, Welschruner) — Gelber Stettiner — Großer Bohnapfel (Reinischer Bohnapfel) — Grünner Stettiner — Hagedornapfel (Hawthornden) — Haslinger (Pogatschapfel) — Königin Sophienapfel (Limonenapfel, Oberösterreich) — Luikenapfel — Oberösterreichischer Passamaner — Purpurroter Cousinot (Zigeuner) — Rheinischer Krummstiel — Roter Eiserapfel (Zigeunerapfel) — Roter Stettiner (Winterrosenapfel) — Schulmeister — Steirischer Maschanzker — Winterzitronenapfel.

### 4. Wirtschaftsäpfel:

Alle beim Sortieren aus den Luxus-, Tafel- und Tischäpfel ausgeschiedenen Früchte, dann alle handgepflückten, sortierten Früchte der in dem Verzeichnisse nicht angeführten Sorten, die nur gekocht (Marmelade-, Kompott- und Strudeläpfel) oder gedörrt werden.

### 5. Mostäpfel.

Das sind geschüttelte, unsortierte Früchte von den regelmäßig zur Apfelweinbereitung verwendeten Sorten.

## B. Birnen.

### 1. Luxusbirnen:

Boscs Flaschenbirne (Kaiserkrone, Kaiser Alexanderbirne) — Clairgeau (Lackbirne) — Clapps Liebling (Clapps Favorite) — Diels Butterbirne (Große Kaiserbirne) — Dr. Julius Guyot — Edelkrassane — Esperens Bergamotte — Frühe von Trevoux — Französische Virgouleuse (Winterzitronenbirne, Tirol) — Gellerts Butterbirne (Hardys Butterbirne) — Hardenponts Winterbutterbirne (Kronprinz Ferdinand) — Herzogin von Angoulême — Hochfeine Butterbirne — Holzfarbige Butterbirne (Doppelte Kaiserbirne) — Josefine von Mecheln — Margarite Marillat — Napoleons Butterbirne (Grüne Mailänderin) — Olivier de Serres — Präsident Mas — Sorbetto — St. Germain (Hermannsbirne) — Triumph von Vienne — Vereins Dechantsbirne — Weiße Herbstbutterbirne (Kaiserbirne, Sommerzitronenbirne, Blankbirne) — Williams Christbirne — Winter Dechantsbirne.

### 2. Tafelbirnen:

Amanlis Butterbirne — Baronin von Mello — Birne von Tongre — Blumenbachs Butterbirne — Bunte Julibirne — Colomas Herbstbutterbirne — Doppelte Philippsbirne — Forellenbirne — Graue Herbst-

Digitized by Google

butterbirne (Isenbart) — Gute Graue — Gute Louise von Avranches — Herzogin Elsa — Köstliche von Charneu (Flaschenbirne) — Kongreßbirne (Andenken an den Kongreß) — Le Leclier — Liegels Winterbutterbirne (Koperſche) — Marie Luise — Neue Poiteau — Österreichische Virgouleuse (Virgilis, Niederösterreich) — Passa tutti — Pastorenbirne (Trostbirne) — Prinzessin Marianne — Regentin (Paskulmer) — Rote Dechantsbirne Solaner (Salander) — Sommer-Apothekerbiene (Plutzerbirne) — Sparbirne (Kornbirne Böhmens) — Sterkmanns Butterbirne — Wildling von Montigny (Spezomantiner) — Wildling von Motte — Winter-Nelis.

### 3. Frühbirnen:

Alle im Verzeichnisse nicht angeführten Sorten bis einschließlich 10. August.

### 4. Wirtschaftsbirnen:

Aus den Tafelbirnen beim Sortieren ausgeschiedene oder handgepflückte, in der Regel unsortierte Früchte der Wirtschafts- und Kochbirnensorten.

### 5. Mostbirnen:

Das sind Früchte jener Sorten, welche gewöhnlich für die Obstweinbereitung verwendet werden.

---

# Die Pflege der Grasnarbe im Obstgarten.

Von Professor Ing. M. Prochaska, Klosterneuburg.

Als häufigste Unterkultur in Obstanlagen finden wir vor allem die Wiese oder Weide vor. Dies hat wohl seinen Grund in der verhältnißmäßigen Einfachheit der Bewirtschaftung eines solchen Grasgartens, ein weiterer Grund mag auch darin liegen, daß die Mühe derartiger Baumgrasgärten beim Wirtschaftshof zur Gras- oder Weidenutzung geradezu einladet. Es ist von mir an dieser Stelle wiederholt darauf hingewiesen, wie Baum und Wiese einander keineswegs fördernd, sondern im Gegenteil einander recht im Wege stehen und sich in der Entwicklung hemmen. Wir müssen uns jedoch mit der Tatsache des Bestehens der Obstgrasgärten abfinden und jenen Mittelweg finden, der das Gedeihen der Obstbäume wie der Wiese sichert, damit das Endziel, der größte Reinertrag vom Boden erhalten werden kann.

Nun erkennt man wohl zumeist den Zweck und den hohen Wert einer regelrechten Baumpflege, allein mit der Pflege der Grasnarbe gibt man sich nur wenig oder gar nicht ab. Und dies mit Unrecht, denn gerade die Wiese oder Weide ist für eine verständnisvolle, aufmerksame Pflege dankbar. Kein Wunder wenn die Erträge, sowohl was Güte als auch Menge anbetrifft, zurückgehen und man ist dann sofort bereit die immer reicher werdenden Ausfälle am Heu, den sich entfaltenden Bäumen zur Last zu schreiben, obzwar dies nur zum Teile berechtigt, zum großen Teile jedoch durch eigene Fahrlässigkeit verschuldet wurde.

Wenngleich Beschattung, starker Wasserentzug des Bodens durch die Bäume, Schwierigkeit der Grasnarbenbearbeitung durch Kulturgeräte,

Digitized by Google

eine schwere Benachteiligung des Wiesenbodens an sich schließen, die zu ändern, wir zumeist garnicht oder nur in geringem Maße vermögen, so sind wir doch in der Lage die Lebensbedingungen der Pflanzen, aus denen eine richtig zusammengesetzte Riesennarbe besteht, im günstigen Sinne zu beeinflußen.

Wird die Pflege der Wiesennarbe zur Gänze vernachlässigt, dann treten die üblen Folgen bald zu Tage. Die guten Gräser treten mehr und mehr in den Hintergrund, sie verschwinden, an ihrer Stelle treten mindere oder Unkräuter, die selbst unter den ungünstigsten Lebensbedingungen infolge der ihnen innewohnenden Widerstandskraft ihr Dasein behaupten. Vor allem nimmt die leerstehenden Plätze, besonders wenn sie trocken und sonnig sind, der breitblättrige Wegerich für sich in Anspruch. Hat dieses Unkraut sich einmal angesiedelt, dann ist die Ausrollung nur schwer. Von der Natur bedacht mit allen jenen Mitteln des passiven Widerstandes gegen die die Kraft des Menschen nur zu oft erlahmt, gehört der Wegerich zu den lästigsten Unkräutern. Die Blattrosette die eng an den Boden gedrückt, wird von der Sense verschont, der Wurzelstock geht ziemlich tief in den Boden hinab, und die Vermehrung*) läßt nichts zu wünschen übrig. Um eine Mutterpflanze siedelt sich bald eine ganze Kolonie von Tochterpflanzen an, und nachdem eine Einzelnpflanze 144 $cm^2$ Boden bedeckt, so kann man daraus ersehen, wie stark der Ertrag geschmälert werden muß. Die Güte des Futters wird jedoch von den verholzten Blüten entstengelt, deren Aufnahme das Vieh verweigert, außerdem noch verschlechtert. Am besten ist es, dieses lästige Unkraut überhaupt nicht aufkommen zu lassen, ist es aber da, dann empfiehlt es sich den Kampf mit denselben energisch aufzunehmen. Man kann den Wegerich durch tiefes Abstechen der Wurzel beseitigen oder man bedient sich zur Abreißung der Blattrosetten krallenartig ausgebildeter Hacken, des Geißfußes und anderer Werkzeuge.

Aehnlich in der Art des besprochenen Unkrautes verhält sich der Löwenzahn, der jederzeit nach Leerstellen Ausschau hält und einmal angesiedelt nur mit Mühe zum Verschwinden gebracht wird. Den Futterwert des Löwenzahnes muß man jedoch höher in Anschlag bringen als den des Wegerichs, denn ersterer wird im jugendlichen Zustand, namentlich von weidenden Tieren ganz gern genommen. Zur Heugewinnung eignet er sich infolge der geringen Ergiebigkeit nur wenig. Durch das wiederholte Abweiden wird übrigens sein Wachstum eingedämmt, während die Heunutzung, nach dem seine Samenbildung schon vor dem Schnitt vor sich geht, seiner Verbreitung keinen Abruch tut. In diesem Fall erübrigt einen nur noch die teuerste Bekämpfungsart, das Abstechen der Wurzelstöcke mittelst eines messerartigen Gerätes, was schließlich bei einem Obstgarten von mäßiger Größe noch angeht.

Von jenen Unkräutern, die den Boden sich anschmiegend, kriechend immer mehr an Ausbreitung gewinnend, den guten Futterpflanzen den Boden streitig machen, wäre besonders der kriechende Grünsal, die Gundelrübe zu erwähnen, die gleich den Moosarten am besten durch Verwendung der Egge oder wo dies nicht durchführbar, mittelst scharfer eiserner Rechen

*) Dr. R. Brannggart gibt die Anzahl der Samen von einem Individium mit 54.600 an.

Digitized by Google

bekämpft werden. Selbstredend sind damit, die nach Legionen zählenden Unkräuter nicht erschöpft, es sind nur einige von den vielen hervorgehoben worden. Die Reihe gestattet aus dem Reiche der Schirmblütler noch eine recht namhafte Verstärkung. Diese nehmen unter den Unkräutern eine besondere Stellung ein, da sie mit Vorliebe gutgedüngte Obstgärten und Wiesen mit ihrer Gegenwart heimsuchen. Schirmblütler sind typische Stalldüngerpflanzen! Werden die guten Futtergräser durch sie verdrängt, dann tritt eine Futterentwertung ein. Im jugendlichen Zustande gemäht bilden die saftigen, schwertrocknenden Stiele den Schimmelpilzen den besten Nährboden. Von diesen Herden aus kann dann das ganze Heu verseucht und für Futterzwecke unbrauchbar gemacht werden. Sind jedoch die Blütenstengel trocken und holzig, dann sind sie als Viehfutter wertlos. Da viele Arten einen schattigen, gut gedüngten, einem sonnigen Standort vorziehen, so bietet gerade der Obstgarten eine willkommene Stätte. Ihre Verbreitungsmöglichkeit ist eine ganz bedeutende. Kriechtiere und Wurzelknospen besorgen die vegetative und eine ins riesige gehende Samenerzeugung die geschlechtliche Vermehrung. So vermag eine Pflanze des Wiesenkerbals 7000—9000, des Bärenklau 7800—8400, der wilden Möhre 8000——12000 Samen zur Reife zu bringen. Das gibt für das Hektar eine Millionenaussaat und es ist daher noch wunderbares daran zu finden, wenn manche Plätze wie Kulturen dieser Pflanzen aussehen. Weide, wiederholtes Abmähen dieser Pflanzen und köpfen zur Zeit der Blütebildung vermag diese Unkräuter zurückzuhalten. Eine dem Wiesenboden angepaßte Nährstoffzufuhr vermag auch das Wachstum entsprechend zu beeinflußen. Eine Vermeidung starker Jauchendüngung scheint geboten, dadurch verhindern wir das allzu üppige Wachstum der Schirmblütler, dagegen wird eine Komport, kali- und Phosphorsäuredüngung die Entwicklung der Gräser und Kleearten beleben.

Diese Art der Bekämpfung wird, da hiemit stets eine Düngung der Obstbäume verbunden ist, immer von Nutzen sein. Auch die Kalkung die bekanntlich für Obstbäume zumeist von guter Wirkung, befördert indirekt das Wachstum der Kleearten. Sogar bei Böden, die im allgemeinen als kalkreich bezeichnet werden, kann man beobachten, daß eine Kalkzufuhr gleichbedeutend mit einer Wachstumförderung der Schmetterlingsblütler ist. Ich konnte diese Wahrnehmung auch auf den hiesigen kalkhältigen Gäßboden und auf meyeligen Lehm bestätigen. Der Grund liegt in der Entkalkung der Ackerkrumme durch kohlensäurehältiges Wasser und durch Ablagerung des Kalkes in Form von Adern und Röhrchen im Untergrund. Die in der Ackerkrume verbleibenden größeren Kalksteine bieten den Wurzeln einen größeren Widerstand und werden deshalb nur geringermaßen von den Wurzeln angegriffen. Bei Anlage von Baumgruben sieht man manchmal das nächste Jahr darauf einen üppigen Kranz von Klee, der sein Bestehen dem aus dem Untergrund heraufgebrachten Kalk verdankt.

Ein weiteres Mittel vermöge dem wir in der Lage sind den Wiesenbestand zu verbessern, besteht in der Einsaat kräftiger für den Standort passender Dauergräser. Die Einsaat nimmt man am besten nach der Heumahd vor; denn dann ist die Graswüchfigkeit geringer und das Aufkommen der jungen Pflanzen gegenüber den vorhandenen ein gesicherteres.

Digitized by Google

Die Einsaat muß natürlich reichlich sein. Die Qualität muß einwandfrei sein, der Gebrauchswert garantiert. Hervorragend eignen sich von den Obergräsern das Kraut-, Hirsch- und franz. Raygras, als Untergräser, Wiesenrische und Kammgras. Je nach Boden und Wunsch kann man der Mischung auch Kleearten und geringe Mengen von Wiesenkräutern hinzufügen. Sollte der Garten als Weide genutzt werden, dann wird man sein Augenmerk namentlich jenen Gräsern zuwenden, die dem Fuß und Tritt Widerstand leisten; denn die Futterpflanzen verhalten sich anders unter dem Schnitt als gegenüber der Beweidung.

Es braucht nicht besonders betont zu werden, inwiefern das Futter eines gepflegten Baumgartens dasjenige an Güte übertrifft, das von einem vernachlässigten stammt. Es ist augenfichtlich und der Zustand des Viehes beweist dies am besten. Auch die Pflege der Grasnarbe im Obstgarten gehört mit zu den kleinen Mitteln, vermöge welcher wir den Ertrag des Obstgartens zu sichern imstande sind. Aber im Verein mit den vielen anderen sind diese kleinen Mittel geeignet, dem Ganzen zu dienen und der Landwirtschaft in der Zukunft eine sichere Grundlage zu geben.

---

# Ueber das Pflanzen von Obstbäumen.

Die herranrückende Pflanzzeit für die Obstbäume läßt es zweckmäßig erscheinen, diesem wichtigen Thema einige Worte zu widmen.

In den Spalten der Zeitschrift wurde zu wiederholten Malen darauf hingewiesen, daß von der zweckmäßigen Durchführung der Pflanzung das Gedeihen der Obstbäume in hohem Maße abhängig ist und der spätere Ertrag dadurch wesentlich beeinflußt wird. Durch den teuren Anschaffungspreis des Pflanzmaterials muß noch mehr wie bisher auf sorgfältiges, richtiges Pflanzen gesehen werden. Das gute Gedeihen von Obstbäumen ist neben Anpassung der Obstart und Sorte an die gegebenen Verhältnisse vorwiegend von der Vorbereitung des Bodens für die Pflanzung und dem Pflanzen selbst abhängig.

Die Bodenvorbereitung ist bei schlechten Bodenverhältnissen wichtiger als bei tiefgründigem, von Natur aus gutem Boden. Im ersteren Falle ist die Aushebung von $1\frac{1}{2}$ bis 2 Meter breiten Baumgruben, die jedoch nicht über 60 bis 70 Zentimeter tief gemacht werden dürfen, am empfehlenswertesten. Tiefe Baumgruben verursachen tieferes Eindringen der Wurzeln in unfruchtbare Bodenschichten. Die Bäume werden zwar alt und groß, wachsen dagegen langsam und sind weniger fruchtbar. Auf gut gelockertem Gartenboden und auf Feldern kann man die Tiefe der Baumgruben mit 50 Zentimeter bemessen. Die Herstellung der Gruben soll nach Möglichkeit im Herbste (Oktober, November) geschehen, die Gruben können über den Winter offen bleiben, damit der Boden durch den Frost verbessert wird und im Frühjahre erfolgt die Pflanzung. In trockenen Lagen und leichten Böden ist dagegen die Herbstpflanzung unter allen Umständen vorzuziehen. Immerhin muß aber bei den geringen Baumvorräten in den Baumschulen die Baumbestellung schon im Herbste gemacht werden. Treffen im Herbste Obstbäume ein, welche erst im Früh-

Digitized by Google

jahre gepflanzt werden können, so sind sie ohne Schaden senkrecht in die Erde einzuschlagen. Unmittelbar vor der Pflanzung müssen die Wurzeln beschnitten werden. Die Länge des Schnittes hat keine große Bedeutung,

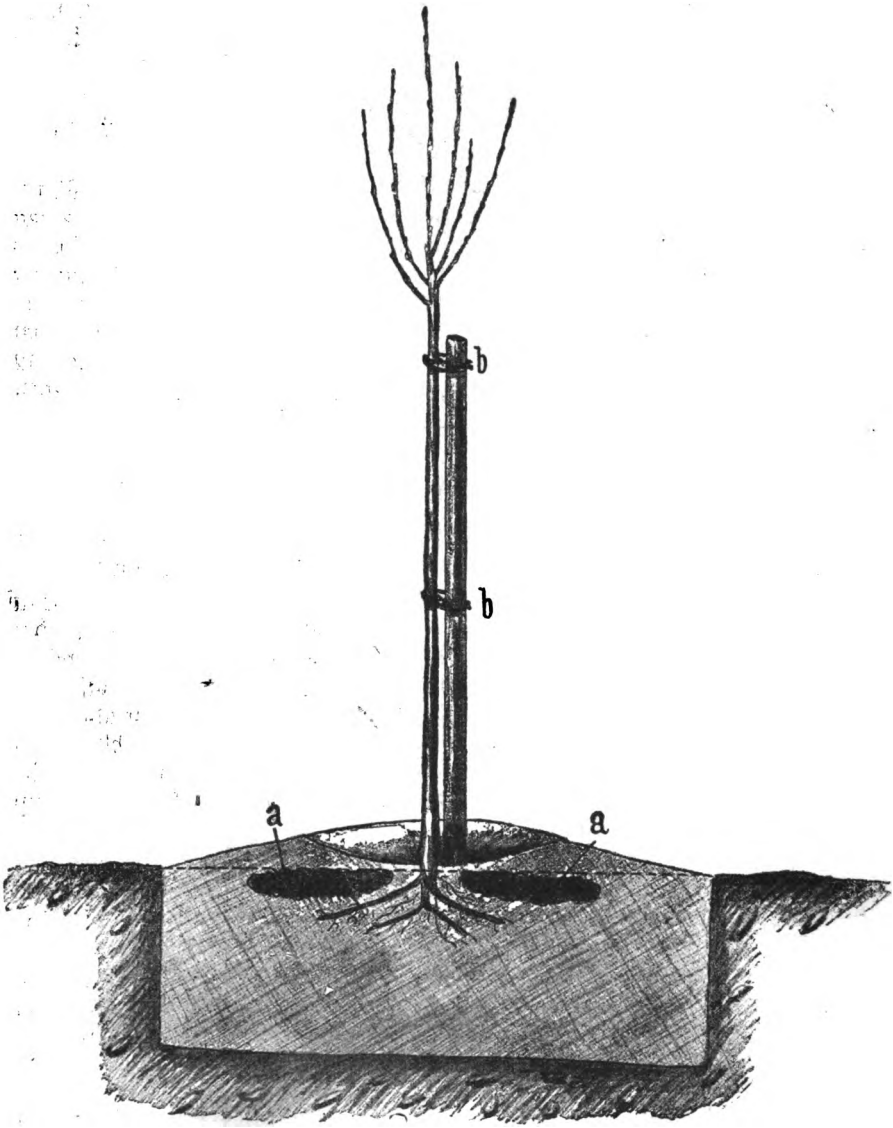



Fig. 25. Ein richtig gepflanzter Baum. Die Baumgrube ist 2 Meter breit, 60 Zentimeter tief. Nach der Pflanzung wurde um den Baum herum eine Lage Dünger ausgebreitet. Der Dünger darf die Wurzeln nicht berühren und wird, um ihn vor dem Austrocknen zu schützen, noch mit einer kleinen Erdschichte bedeckt. Diese Düngerschichte hält die Bäume feucht und führt den Wurzeln bei jedem Regen Nahrung zu. Der Baum ist gut angebunden, wobei ein einzelnes Band vollkommen genügt. Nur wenn die Stämme krumm sind, ist es zweckmäßig ein zweites Band anzulegen.

Digitized by Google

wohl aber, ob die Schnittflächen gesund sind, was man an der weißen Farbe derselben sieht. Zeigen die Wurzeln beim Anschneiden braune, gelbe oder schwarze Stellen, so müssen sie soweit zurückgeschnitten werden, bis die Schnittflächen vollkommen weiß sind. Es ist besser, die Wurzeln bis auf einige Zentimeter zurückzunehmen, als krankhafte Wurzelstücke stehen zu lassen. Die Pflanzung selbst erfolgt in der Weise, daß man die Wurzeln schräg nach abwärts ausbreitet, gut mit Erde bedeckt, die man

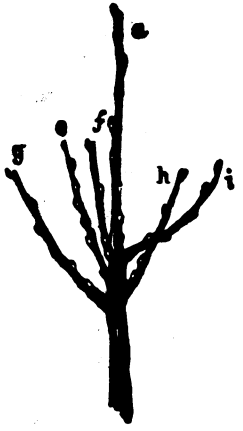



Fig. 26. Die Baumkrone eines richtig beschnittenen Kernobsthochstammes. Der Mitteltrieb a) ist 10 bis 15 Zentimeter länger, als die Seitentriebe. Die Seitentriebe sind je nach der Lage länger oder kürzer zu schneiden, schwächere Triebe i) unbeschnitten zu lassen.

zum Schlusse mit dem Fuße fest eindrückt. Lockere Räume bei der Pflanzung verhindern das Anwachsen. Dabei darf der Baum nicht tiefer zu stehen kommen, als er in der Baumschule gestanden ist. Tiefes Pflanzen erzeugt Krüppeln. Bodenverbesserungen bei der Pflanzung sind sehr empfehlenswert. Humusreiche, sandige Erde fördert die Wurzelbildung und dadurch das Gedeihen des ganzen Baumes. Die gepflanzten Bäume sind in allen windigen Lagen an Baumstangen locker anzubinden und im kommenden Frühjahre möglichst zeitlich zu beschneiden. Ein- bis zweimaliges Schneiden nach der Pflanzung genügt bei den Hochstämmen vollkommen. Wie ein gut beschnittener Obstbaum aussehen soll, ist aus Fig. 25 ersichtlich.

Das gute Gedeihen der Obstbäume ist, wie angeführt, neben Beschaffenheit des Bodens von guter Pflanzung abhängig. Die Aufmerksamkeit, die man der Pflanzung zuwendet, wird Jahrzehnte hindurch durch bessere Erträge belohnt.

Löschnig.

Digitized by Google

Oesterreichische

# Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.

## Krankheiten und Schädlinge der Obstgehölze.

### Mitteilungen der Sektion VI der Österreichischen Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.

(Redigiert von Dr. G. Köck und J. Löschnig.)

#### Pflanzenschutzmittel-Beschaffung?

Der „Erfurter Führer in Obst- und Gartenbau 1918", Nr. 24, veröffentlicht auf Seite 191:

„In verschiedenen gärtnerischen Zeitschriften ist kürzlich die Besorgnis ausgesprochen worden, die Bekannten Pflanzenschutzmittel, wie Baumwachs, Raupenleim, Obstbaumkarbolineum, Sommerschutzmittel usw. könnten wegen Mangel an Rohstoffen für die Zukunft nicht mehr geliefert werden. Hiezu teilt die Vereinigung deutscher Fabriken von Pflanzenschutzmitteln nachstehendes mit: diese Besorgnis ist unbegründet. Das Reichswirtschaftsamt hat sowohl im Jahre 1917/1918 wie auch wieder für 1918/1919 die nötigen Mengen Harz, Oel, Seife, Spiritus usw. nach vorheriger Bedarfserhebung bewilligt und die „Vereinigung deutscher Fabriken von Pflanzenschutzmitteln E. V." mit der Verteilung an die gesamte Pflanzenschutzmittelindustrie Deutschlands beauftragt. Die Verbraucher können also vertrauensvoll sich an die bekannten Fabriken wenden und sicher sein, gute Ware zu solchen Preisen zu erhalten, die den allerdings sehr hohen Rohstoffpreisen angemessen sind."

So in Deutschland! Bei uns in Oesterreich liegt die Sache allerdings anders. Die erwähnten Pflanzenschutzmittel sind bei uns vom Markte völlig verschwunden. Wo jedoch trifft in dieser Hinsicht ein Reichswirtschaftsamt bei uns Fürsorge oder wo besteht eine Vereinigung der Fabriken von Pflanzenschutzmitteln E. V. für Oesterreich? Und dabei ist in der Praxis der beste Wille vorhanden, gepaart mit dem größten und eigensten Interesse (gestachelt durch die hohen Marktpreise der landwirtschaftlichen Erzeugnisse), gegen das gewaltig anschwellende Schädlingsheer mit geeigneten Mitteln anzukämpfen! Ich erinnere nur an die steigenden Verheerungen des Frostspanners mangels Raupenleim. Und für nächsten Sommer dürfte unser einzig noch verfügbares Schutzmittel gegen Ungeziefer, der Tabakextrakt, voraussichtlich ebenfalls nicht mehr beschaffbar sein.

Wir sind durch die schwierigen Kriegsverhältnisse bis weit über den Anfangspunkt unserer Pflanzenschutzbestrebungen zurückgeschlagen worden; ja noch schlimmer als dies! Vor der Aufnahme der Pflanzenschutzbewegung hat man die Manigfaltigkeit der Schädlinge und Pflanzenkrank-

Digitized by Google

heiten gar nicht gekannt und ihre Schäden übersehen oder die verursachten Einbußen am Ertrage einfach als unvermeidlich hingenommen; heute sind viele Praktiker über Umfang und Art der Schädigung, über die Mittel und Wege zur Abwehr wohl unterrichtet und müssen mit aufreibender Beunruhigung mangels geeigneter Bekämpfungsmittel dem Zerstörungswerk der Pflanzenschädlinge und dem Niedergang ihrer Kulturen hilflos zusehen.

Und wie weit sind wir noch in unserem Reiche von einer Vereinigung der Fabriken von Pflanzenschutzmitteln entfernt, wo eine Anzahl kleinerer Pflanzenschutzmittelerzeuger und -händler die Käufer vielfach zu bewuchern trachtet? Ich erinnere auch hier der Kürze wegen wieder nur an ein Beispiel: die blaugefärbte Soda, welche als Kupfervitriol verkauft worden ist.

Ich habe wiederholt auf die unerläßliche Notwendigkeit einer amtlichen Kontrolle des Pflanzenschutzmittelhandels hingewiesen, schon allein zum Besten der Pflanzenschutzmittelkäufer; es wird auch eine Organisation der Pflanzenschutzmittelerzeugung nach deutschem Vorbild schließlich sich als notwendig erweisen und dem gegenüber wieder eine Organisation der Käufer im Sinne einer planmäßigen Beschaffungs- und zweckmäßigen Aufteilungsstelle erforderlich sein.

Vor allem aber müßte im Sinne eines in Deutschland an das Reichswirtschaftamt angegliederten „Technischen Ausschuß für Schädlingsbekämpfung" (des „TASCH", wie er kurz genannt wird), auch bei uns eine eigene Stelle für das Zusammengehen des Pflanzenschutzmittelbedarfes mit den militärischen Beschlagnahmestellen eröffnet werden zwecks Freigabe der erforderlichen Rohstoffmengen für die Herstellung der unumgänglichen nötigen Pflanzenschutzmittel und es wäre naheliegend, daß diese Stelle*) in engster Fühlungsnahme mit der Pflanzenschutzstation arbeitet. (Die praktische Tätigkeit des „TASCH" befaßt sich gegenwärtig hauptsächlich mit der Vergasung von Mühlenbetrieben mittels Blausäure zur Vernichtung der Mehlmotte, eine Methode, die begreiflicherweise wegen der hohen Giftgefahr nur vollkommen geschultes Arbeitspersonal erfordert und eine Verwirklichung dessen ist, was ich mit der Zentralisierung der Pflanzenschutzarbeit vor kurzem im „Obstzüchter 1918", Seite 78 und 92 angedeutet haben wollte.)

Soviel zur augenblicklichen Orientierung. Es ist zwar leicht aber immer unerfreulich sich in kritisierenden Erörterungen zu ergehen. Allein ersprießlich für die Praxis und dringend geboten ist es, daß in dem angedeuteten Sinne positive Arbeit baldigst geleistet werde und ehestens zum erwünschten Ziele führt.

Dr. L. Fulmek.

---

*) Für die Beschaffung von Kupferpräparaten im Weinbau und von Tabakextrakt hat in den letzten Jahren das k. k. Ackerbauministerium in dankenswerter Weise Vorsorge getroffen. Hinsichtlich anderer unumgänglich notwendiger Pflanzenschutzmittel aber bleibt es noch erforderlich, diesbezüglich vorzusorgen.

Digitized by Google

# Der pflanzenschutzliche Stand der Obstkulturen in den Monaten Juni und Juli.

Zusammengestellt auf Grund amtlicher Berichte an das k. k. Ackerbauministerium. In vielen Gegenden Galiziens, Böhmens, Oberösterreichs und Niederösterreichs litten die Obstkulturen an Dürre. Hagelschäden wurden gemeldet aus Krain, Tirol, Kärnten, Steiermark, Böhmen, Salzburg. Sturmschäden wurden verzeichnet in Dalmatien, Böhmen und Steiermark. Von pilzlichen Parasiten machten sich in stärkerem Maße bemerkbar Schorf (Krain, Kärnten, Steiermark, Südtirol), Mehltau (Südtirol), von tierischen Schädlingen traten stärker auf: Blattläuse, Blutläuse, Schildläuse, Pflaumenwickler, Apfelblütenstecher, Apfelgespinnstmotte, Blattrippenstecher, Miniermotten und verschiedene Raupen. Köck.

## Pflanzenschutzliche Arbeiten in den Monaten Oktober, November und Dezember.

Vorsichtige Durchführung der Obsternte, Vermeiden der Verletzung der Früchte und des Baumes. Astbrüche sind sofort entsprechend zu behandeln. Fallobst, schorfige oder moniliakranke Früchte ꝛc. werden vom Baume und vom Boden gesammelt, je nach Qualität vermostet oder verfüttert oder vernichtet. Nach der Ernte sind die Bäume von abgestorbenem oder kränkeldem Holze gründlich zu reinigen, die Rinde ist von Moos und Flechten gründlich zu säubern, der Abfall zu verbrennen, Baumschwämme werden ausgestemmt, die Wunden entsprechend behandelt. Das abgefallene Laub ist zusammenzurechen und zu Streuzwecken zu verwenden oder wenn eine Blattkrankheit geherrscht hat zu verbrennen. Baumscheiben und der Boden unter den Beerensträuchern ist tief umzugraben. Fanggürtel werden abgenommen und verbrannt. Raupenleimringe anlegen, Raupennester verbrennen! Achtung auf die Eischwämme des Schwammspinners und die Eiringe des Ringelspinners. Bekämpfung der Blutläuse. Nach dem Laubabfall Kalkanstrich der Bäume bis zur Krone. Empfindliche Obstsorten gegen Frost und Wildverbiß entsprechend schützen! Aufstellen von Nisthöhlen und Futterkästen für die nützlichen Vögel. Köck.

## Pflanzenschutzliche Rundschau.

Nach Rödel (Gartenwelt 1917 S. 450) wurde ein stärkeres Auftreten von Kohlweißlingsraupen durch Meisen, Finken, Rotschwänzchen und Haussperlinge, die sich an dem Vernichtungswerk beteiligten, verhindert. Nach Sprenger (Tydschr. oder Plantenziekten 1918, S. 17) befördert das Beschneiden der Obstbäume die Verbreitung von Pflanzenkrankheiten (besonders gilt dies nach Verf. bei Kirschenpflanzungen). In der illustrierten Flora 1918 S. 59 wird auf die Bekämpfung des nordamerikanischen Stachelbeermehltaues mit Formaldehyd (1 Liter 40%iger Formaldehyd auf 100 Liter Wasser) hingewiesen. Als Zeiten für die Vornahme der Bespritzungen werden empfohlen entweder: a) einmal vor der Blüte, b) zweimal vor dem Austrieb und vor der Blüte, c) dreimal im April oder dreimal im März, April und Mai, d) viermal im März, Mai und Juni. Der Erfolg soll ein sehr befriedigender gewesen sein. Krause gibt im praktischen Ratgeber im Obst und Gartenbau 1917, S. 289 eine Uebersicht über bewährte Einreibe- und Spritzmittel gegen die Blutlaus. Nach ihm ist Karbolineum, Tabaklauge sowie Antisual zur Blutlausbekämpfung geeignet. Auch die Bekämpfung nach der Duvalschen Methode soll erfolgreich sein. Die Lösung für die Bespritzung im belaubten Zustand besteht aus: 1 Liter Regenwasser, 4 g kohlensaurem Kalzium, 20 g Brennspiritus und 10 g Tabaker-

Digitized by Google

trakt, für Bespritzungen im unbelaubten Zustand: 1 Liter Regenwasser, 10—12 g kohlensaurem Kalzium, 40 g Natriumsulfurizinat, 20 g Tabakextrakt und 20 g Brennspiritus. Auch Quassiaseifenbrühe kommt in Betracht. Gegen die Wintereier der Blattläuse wird als Streichmittel eine Lösung von 350g Schmierseife und 50 g Natriumsulfuricinal in 1 Liter Regenwasser empfohlen. Suhren empfiehlt in der „Deutschen Obstbauzeitung" 1918 S. 21 zur Winterbehandlung der Obstbäume und Beerensträucher zur Schädlingsbekämpfung folgendes Mittel: 100 Liter Wasser, 1 Eimer starker Ofenruß, annähernd 10 Liter fetter Lehm in fester Masse, die gleiche Menge gelöschten Kalk und 4—6 kg Kalirohsalz (Carnallit). Die ganze Mischung wird nach tüchtigem Umrühren verspritzt. Das Mittel soll gegen diverse tierische und pflanzliche Schädlinge helfen (Diese Mitteilung ist wohl mit Vorsicht aufzunehmen!) Onrust K. berichtet im Maandblad der Neederland. Pomolog. Vereinigung 1917 S. 41 über die günstige Wirkung des Karbolineums zur Bekämpfung der Himbeerschabe.

# Mitteilungen des Landesobstbauvereines für Niederösterreich.

Geschäftsleituug: Perchtoldsdorf, Wienergasse 54.

**Wanderversammlung des nied.-öster. Landes-Obstbauvereines.** Am 25. August l. J. fand in Hofstatt bei Neulengbach zum Zwecke der Gründung eines Zweigvereines eine Wanderversammlung statt. Präsident H. M. Müller und Direktor A. Knofel besprachen die wirtschaftliche Wichtigkeit des Obstbaues und fanden seitens des Herrn Pfarrers Müller und Rechnungsrates W. Steiner die wärmste Unterstützung zugesagt. H.

**Zur Schädlingsbekämpfungsfrage.**

Infolge des Weltkrieges fehlen kupferhältige Spritzmittel, Schwefel, Raupenleim ꝛc. gänzlich und ist die spezialisierende Schädlingsbekämpfung leider unmöglich; und doch gebietet der rationelle Obstbau den Kampf gegen das Heer der Schädlinge. Zahlreiche Obstzüchter machten mit der Anwendung der „Dendrinpaste", eines wasserlöslichen Obstbaumkarbolineums, von R. Avenarius (Wien, III., Bechardgasse 14, — Fabrik: St. Pölten) recht günstige Erfolge. Um die Tier- und Pilzschädlinge gemeinsam zu treffen, ist es ratsam vor Eintritt der Vegetation im Frühjahre an einem frostfreien und windstillem Tage die 8—10% Spritzung vorzunehmen. Dabei ist geboten, das alte Laub der Bäume im Herbste peinlich mit Kalk zu kompostieren und ja nicht im Garten frei vermodern zu lassen. Angesichts des Mangels der Behältnisse begehrt die Firma die Einsendung von Gefäßen; es wäre organisatorisch, wenn Fachvereine, landwirtschaftliche Kasinos und Obstzüchtergruppen den gemeinsamen Bezug des Spritzmittels besorgten. H.

**Bericht über die Ausschuß-Sitzung des nied.-öst. Landes-Obstbauvereines** vom 8. Oktober l. J. Beginn nachmittags 3 Uhr. Anwesend: Vorsitzender Präsident H. M. Müller, Geschäftsleiter Haerdtl die Ausschußräte Haller, Pfeiffer, Spitzmüller, Wenisch, Wohlrab; entschuldigt: Vizepräsident Künzl, die Ausschußräte Knofel, Löschnig.

1. Einläufe und Berichte: Nach Genehmigung des letzten Sitzungsprotokolles berichtet Geschäftsleiter Haerdtl über die eingelaufene Subvention des k. k. Ackerbauministeriums (Unterrichtsreferat) und beantragt Herrn k. k. Hofrat von Potelen den wärmsten Dank auszudrücken; ferner über weitere Subvention des nied.-öster. Landes-Ausschusses für Fertigstellung der „Empfehlenswerten Obstsorten im Betrage von je 1000 Kronen pro 1918 und 1919, wofür Herrn Landesausschuß J. Mayer ein geziemendes Dankschreiben veranlaßt wurde. Die Geschäftsleitung berichtet über die sommerliche Tätigkeit des Vereines, welcher unter Vorsitz des Landesausschusses J. Mayer am 9. Juli zum Referentenentwurfe (Tellschik) der Weinsteuervorlage Stellung nahm; diesen Abänderungsvorschlägen schlossen sich an der Verband der landwirtschaftlichen Korporationen des Viertels o. d. Wienerwalde, sowie die landwirtschaftliche Filiale Hartberg in Steiermark. Am 8. August fand eine Wanderversammlung des Vereines in Hofstatt bei Neulengbach statt, welche zur Gründung eines Zweigvereines führte; am 25. Juli unternahm der Verein eine Exkursion nach Gumpoldskirchen, am 14. September

Digitized by Google

in die Landesobstanlage in Walkenstein. Die Geschäftsleitung veranlaßte durch Vereinsmitglieder Spritzversuche mit Dendrinpaste von Avenarius, die recht gute Erfolge, besonders gegen die Schildläuse aufweisen, weiters Düngungsversuche mit Kali im Gemüsebau, endlich detaillierte sie an Interessenten Tabakextrakt.

Anläßlich der Zuschrift der Firma Sperl als ehemalige Druckerei der „Empfehlenswerten Obstsorten" wird der Abrechnungsmodus betreffs der a-conto-Zahlung des Vereines 1917 im Betrage von 1000 Kronen behufs Fuhlungnahme mit Insp. Löschnig auf die nächste Sitzung vertagt und die vom Kunstmaler Stricker vorgelegten Obstbilder für die restlichen Hefte der „Empfehlenswerte Obstsorten" (Kirschen, Zwetschen, Pflaumen und Birnen) akzeptiert.

Anträge: Geschäftsleiter Haerdtl verweist auf den Wunsch des Herrn k. k. Hofrates von Portele, daß der Verein die Aktionen der Schrebergärtenvereine unterstütze, detailliert, daß während des Sommers über Gemüsezucht, Gemüse- und Obstverwertung, Schädlingsbekämpfung und Formobstschnitt im Bienen- und Obstbauverein in Perchtoldsdorf, in den, Schrebergärten-Vereinen „Südbahn-" „Esparsette", „Favoriten", „Kreuzbau", „Marienkolonie" und „Rosental-Steinhof" eine Reihe von Vorträgen und praktischen Demonstrationen durch Direktor Knosel und Haerdtl abgehalten und beifälligst aufgenommen wurden und beantragt für den Rest des Jahres diese Vereinstätigkeit in den Schrebergärtenvereinen emsig fortzusetzen und regt für Mittwoch, den 6. November l. J. die Abhaltung eines „Obstbestimmungstages" an. Nach Kenntnisnahme des eingelaufenen Dankschreiben erfolgt Schluß der Sitzung nachmittags 5/2 Uhr.

Der diesjährige Obstbestimmungstag des nied.-öster. Landesobstbauvereines findet Mittwoch, den 6. November l. J., 1/4 Uhr nachmittags im nied.-öster. Landeskulturrates in Wien, I., Stallburggasse 2 statt, wobei Präsident H. M. Müller unter Vorlage von Obstproben über zeitgemäße Fragen des einheimischen Obstbaues sprechen wird. Obstbauinteressenten sind stets willkommen und wird um Mitbringung von unbekannten Obstsorten behufs Bestimmung ersucht.

**An die P. T. Herren Vertrauensmänner des u.-ö. Obstbauvereines!** Die Abgabe des Einsiedezuckers an Obstzüchter erfolgte im Jahre 1917 und besonders 1918 in unzureichender und verspäteter Weise. Behufs Stellungnahme beim k. k. Ernährungsamte für 1919 ersucht die Geschäftsleitung des Vereines in Perchtoldsdorf bei Wien alle Herren Vertrauensmänner um kurzen umgehenden Bericht über den Termin (Tag) der erfolgten, vorliegenden Zuckerabgabe, über Zuckermenge und Aufteilungsmodus. Interessante Details über mangelhafter Organisalien dieser Frage sind sehr willkommen.

**Branntweinerzeugung.** Die Verwendung von Obst und Obstrückständen und von Most zur Herstellung von Branntwein ist verboten (Weintrauben ausgenommen), doch findet diese Verordnung auf die steuerfreie Branntweinerzeugung zum Hausgebrauch keine Anwendung. Ist Obst zum Genuß, zum Dörren oder zur Marmeladeherstellung nicht verwendbar, so bedarf die Branntweinerzeugung aus ihm sowie aus Wein und Weingeläger, Wacholderbeeren und Ebereschen der Bewilligung des Amtes für Volksernährung. Gesuche darum sind im Wege der Finanzbezirksdirektion einzubringen. Das hergestellte Erzeugnis ist aber gesperrt.

**Verkehr mit Roßkastanien und Eicheln.** Die Nutzungsberechtigten und Gemeinden sind zur Aberntung dieser Früchte verpflichtet. Der Lieferpreis für 100 kg Kastanien beträgt 30 K. Die Aufbringung untersteht dem Amte für Volksernährung bezw. den von ihm bezeichneten Sammelstellen. Die für den Eigenbetrieb benötigten Mengen ist der Besitzer zurückzubehalten berechtigt.

**Bekämpfet den Frostspanner!** In vielen Landesteilen trat 1917 der Frostspanner arg schädigend auf. Mit Oktoberbeginn setzt die rationelle Bekämpfung mittels Fanggürtels und Raupenleim ein. (Siehe genaue Unterweisung zur Anlegung derselben im „Obstzüchter" 1914, 10. Heft, S. 252, beziehungsweise im Flugblatt „Vernichtet den Frostspanner", das kostenlos von der Geschäftsleitung des n. ö. Landesobstbauvereines in Perchtoldsdorf bei Wien bezogen werden kann. Leider sind die bewährten Bekämpfungsmittel nimmer erhältlich und muß Ersatzware benützt werden. Als wirksames, vortreffliches Spritzmittel hat sich die „Dendrinpaste" der Firma R. Avenarius in Wien III/2, Bechardgasse 14, erwiesen; 8 bis 10prozentige Bespritzungen im laublosen Zustand bei frostlosem Wetter vernichten erfahrungsgemäß tierische und pflanzliche (Pilz-) Schädlinge. Es ist Pflicht jedes Obstzüchters, in der Schädlingsbekämpfung nicht zu erlahmen, es gilt: „Einer für alle — alle für einen"!

Digitized by Google

**Zweite Pomologische Exkursion des n. ö. Landes-Obstbauvereines.** Unter Führung des Präsidenten Herrn H. M. Müller unternahm, vom herrlichsten Schönwetter begünstigt, der n. ö. Landes-Obstbauverein am 14. September l. J. seine zweite pomologische Exkursion zum Besuche der Landesobstanlage in Walkenstein a. d. Franz Josephs-Bahn; leider war Herr Landes-Obstbauinspektor J. Löschnig verhindert sich anzuschließen. Nach einer kurzen Wagenfahrt von der Station Siegmundsherberg wurden die Teilnehmer durch Herrn Pfarrer Worm als Obmannstellvertreter des rastlosen Lokal-Obstbauvereines Walkenstein freundlichst begrüßt und nach kurzer Mittagsrast vom Leiter der Landesobstanlage und Obmann des dortigen Obstbauvereines Herrn J. Kellner in die nahe, 16 Joch große Obstanlage geführt. Als pomologischer Cicerone wies Herr Kellner auf die prachtvollen diversen Zwergobstformen und Spaliere hin, bei denen oft die sogenannten Vorspannveredlungen erfolgreich angewandt erscheinen. Leider verbietet der enge Raum des Blattes auf alle praktischen Winke Herrn Kellnas hinsichtlich Sorte, deren Vorzüge und Nachteile, über Beschaffenheit des Bodens, Klimas, endlich über Dungung hier einzugehen. Die Krone des Gebotenen war die höchst interessante Zusammenstellung eines Zwetschkensortiments von gegen 80 Sorten der von der Anlage in Versuch genommenen Hauszwetsche. Bei der Kostprobe gefielen am besten die großfrüchtigen und geschmackreichen Sorten: Bankmann (32—34 Gramm), Offermanns Pelzzwetschke, Hawelkas Liebling und Weingartenzwetsche, die Elbetaler, italienische und Kellners Züchtung aus letzterer und der Fürstzwetsche. Trotz der bedeutenden Seehöhe (460 Meter) gedeihen von Aepfel besonders: Gravensteiner, Kaiser Alexander, Peasgodds Sondergleichen; von Birnen Williams Christbirne, Diel, Bosc und besonders ausgezeichnet und fruchtbar Gute Luise von Avranches, wovon Herr Kellner in seinem Heim eine strotzend gesunde, sehenswerte „Belgische Hecke" gezogen hat. Die knappe Zeit ermöglichte die einzelnen reichen Sortenquartiere, die Baumschulen, die Aepfelsortiments „Adametz" russische Aepfel und „Riha" und endlich die Mosterie des Vereines, welcher beabsichtigt, seine Mitglieder mit gesunder Haus- und Erntetrunk zu versehen, buchstäblich nur im Fluge zu besichtigen. Um die umfangreiche Obstanlage mit ihren vielseitigen Versuchen und Demonstrationen genau zu studieren, müßte der Besuch auf mehrere Tage ausgedehnt werden. Präsident Müller und Geschäftsleiter Haerdtl dankten Herrn Kellner für das Gebotene und zweifellos werden alle Teilnehmer manche neue pomologische Anregung und praktische Unterweisung mit heim genommen haben, umso mehr jedes Wort Kellners von gediegener Fachkenntnis und langjähriger Erfahrung spricht; er ist eine Arbeitsbiene ohnegleichen, ein wahrer Führer des Volkes auf dem Gebiete rationellen Obstbaues. Daß Präsident Müller mit Dankesworten Herrn Landesausschuß J. Mayer als Referenten und Förderer des Obstbaues gedachte, ist an solcher Schöpfung des Landes selbstverständlich.

---

# Steiermärkischer Obstbauverein

## Jahresbericht für die Vereinsjahre 1915—1917.

### Allgemeines.

Während der nahezu fünfjährigen Dauer des großen Weltkrieges sind den landwirtschaftlichen Betrieben viele Arbeitskräfte entzogen worden, um dem Rufe des Vaterlandes zu folgen. Auch der Obstbau im Lande Steiermark hat unter dem Mangel an Arbeitern zu leiden. Die Folgen sind, daß die Erträge aus dem Obstbaue im Allgemeinen von Jahr zu Jahr zurückgehen. Die älteren Bäume sterben ab oder müssen, da keine fachkundige Hand für das Verjüngen und die Pflege derselben vorhanden ist, entfernt werden, damit sie keine Brutstätte für die sich immer mehr vermehrenden Schädlinge bilden. Ein Ersatz durch Nachpflanzung junger Bäume ist gleichfalls in den meisten Fällen aus dem Grunde unmöglich, weil in den Baumschulen aus Mangel an fachlich geschulten Arbeitskräften die Heranzucht von Obstbäumen eingeschränkt werden mußte. Die Bekämpfungsmittel, die eine Verbreitung der in immer größerem Maße auftretenden tierischen und pflanzlichen Schädlinge hintanhalten könnten, sind entweder gar

Digitized by Google

nicht oder nur schwer erhältlich. Es wird nach dem Kriege noch Jahre hindurch vieler Arbeit bedürfen, um den Obstbau im Lande wieder auf jene Höhe zu bringen, welche er in den Friedensjahren bereits erreicht hatte.

In den Jahren 1915 und 1916 war der Obsternte mit Ausnahme einzelner weniger Gegenden in der Weststeiermark meist untermittel. Schlechtes Wetter zur Blütezeit und das Auftreten zahlreicher Schädlinge waren die hauptsächlichsten Ursachen des minderen Ertrages. Das Jahr 1917 war im Allgemeinen ein gutes Obstjahr. Besonders reich waren die Obsternten in der Oststeiermark. Die Ueberwinterung der Bäume ist gut, das Blütenwetter günstig und der Fruchtansatz reich gewesen. Die Trockenheit im Sommer konnte den Bäumen wenig anhaben, da der vorangegangene schneereiche Winter für Feuchtigkeitsvorrat in den tiefer gelegenen Bodenschichten sorgte. Die Früchte waren rein, gut entwickelt und erreichten bei schönem, sonnigem Herbstwetter leicht die Baum- und Vollreife. Große Schwierigkeiten bereitete zur Zeit der Obsternte der Abtransport des Obstes mittels Bahn. Die unvorhergesehene Herbstoffensive am südlichen Kriegsschauplatze nahm die Hauptstrecken der Bahnen längere Zeit hindurch derart in Anspruch, daß wochenlang der Versandt von Obst unmöglich war. Diese Verkehrsstockung und der Waggonmangel hatten zur Folge, daß viel Obst nicht rechtzeitig auf die Märkte zu den Konsumenten gebracht werden konnte. Auch die Vorkehrungsmaßregeln der Gemüse- und Obstversorgungsstelle (Geos) in Wien sowie deren Einkäufer, welche unter sich zum Ueberfluße ein Einkaufssyndikat gründeten, mithin das alleinige Einkaufsrecht von Seiten des Ernährungsamtes eingeräumt erhielten, waren ganz und gar ungenügend. Große Mengen Obstes gingen daher zu Grunde oder mußten zu Most verarbeitet und minder verwertet werden.

Es ist zu hoffen, daß die hohe Regierung auf dieses so wichtige Nahrungsmittel künftighin ein größeres Augenmerk richtet, damit nicht wieder so bedeutende Obstmengen unnötig dem Verderben preisgegeben werden, sondern diese vielmehr bei dem großen Lebensmittelmangel in dieser schweren Kriegszeit dem Volke zugute kommen.

## Vereinstätigkeit.

Diese gliedert sich in: 1. Ausschußsitzungen, 2. Jahresversammlung, 3. Abgabe von Unterlagen und Obstbäumen, 4. Abgabe von Edelreisern, 5. Abhaltung von Wandervorträgen, 6. Warenvermittlung, 7. Vereinskanzlei, 8. Kanzleileitung, 9. Mitgliederstand, 10. Vermögensgebahrung.

### 1. Ausschußsitzungen.

Ausschußsitzungen fanden statt: Im Jahre 1915 am 18. Jänner, 24. April, 6. Juli und 14. Oktober, im Jahre 1916 am 16. Mai und 15. November, im Jahre 1917 am 4. Juni, 2. Oktober und 20. November. In diesen wurden Angelegenheiten des Vereines, die vom Vereinssekretär nicht erledigt werden, ihrer Behandlung zugeführt.

### 2. Jahreshauptversammlung.

Die 27. Jahreshauptversammlung fand am 25. Mai 1918 im Großgasthof Wiesler in Graz statt. In Verhinderung des Vereinsobmannes, Herrn Grafen Karl Bardeau, führte bei dieser Versammlung der erste Obmann-Stellvertreter, Herr Direktor Dr. Hotter, den Vorsitz.

Dieser begrüßte die erschienenen Mitglieder auf das herzlichste und eröffnete nach Feststellung der Beschlußfähigkeit die Hauptversammlung. Insbesonders hieß er den Vertreter der hohen k. k. Statthalterei, Herrn Landeskultur-Inspektor Peter, den Vertreter des hohen Landesausschusses, Herrn Landes Wein- und Obstbaudirektor Stiegler, den Vertreter der k. k. Landwirtschaftsgesellschaft, Herrn Direktor Hansel, den Vertreter des Verbandes landwirtschaftlicher Genossenschaften, Herrn Karl, den Vertreter der k. k. Gartenbau-Gesellschaft, Herrn Seehofer, den Vertreter des Bezirksausschusses, Herrn von Regner, den Vertreter der landwirtschaftlichen Filiale Umgebung Graz, Herrn Lederer und die Vertreter der Presse herzlich willkommen. In warmen, schlichten Worten gedachte Direktor Dr. Hotter jener Vereinsmitglieder, welche auf dem Felde der Ehre für das Vaterland gefallen und Kriegskrankheiten erlegen sind sowie jener Vereinsmitglieder, welche der Verein durch den Tod im Hinterlande verlor. Zum Zeichen der Trauer er-

Digitized by Google

hoben sich die Anwesenden von den Sitzen. Mit einem kurzem Rückblick berichtete der Vorsitzende im weiteren Verlaufe über die Tätigkeit des Vereines und betonte besonders, daß durch die kriegswirtschaftlichen Maßnahmen seitens der Behörden der Verkehr mit Obst zwischen den Produzenten, Händlern und Konsumenten zum Nachteile der Produzenten empfindlich gehemmt wurde. Die mehrfachen Eingaben und Beschwerden bei den kompetenten Behörden blieben leider zum größten Teile unerledigt oder die Erledigungen waren dieser Art, daß sie nur wieder Unzufriedenheit bei den Produzenten zur Folge hatten. Besonders war es die geringschätzende Beurteilung des steirischen Obstes in der Gemüse-Obst-Stelle des k. k. Amtes für Volksernährung in Wien, welches Vorgehen große Entrüstung im ganzen Lande Steiermark auslöste. Der Baumschulenbetrieb hatte durch den Krieg infolge Mangel an Material und Arbeitskräften empfindlichen Schaden gelitten.

Das 25jährige Bestandsjubiläum feierte der Verein durch Herausgabe einer Festschrift, welche allen Vereinsmitgliedern und Volksschulen im Lande zugeschickt wurde. Die Kosten hiefür übernahm in hochherziger Weise der Obmann des Vereines, Herr Graf Karl Bardeau. Ueber Antrag des Vorsitzenden wird Herrn Grafen Bardeau von der Hauptversammlung der wärmste Dank hiefür ausgesprochen.

Dem hohen k. k. Ackerbauministerium, dem hohen Landesausschusse, der k. k. steiermärkischen Landwirtschafts-Gesellschaft, den Bezirksvertretungen Umgebung Graz, Gleisdorf, Deutsch-Landesberg, Fürstenfeld, der Stadtgemeinde Graz ꝛc. dankte Direktor Dr. Hotter für die dem Vereine zugewendeten Subventionen, und der Presse für ihr großes Entgegenkommen.

### 3. Abgabe von Obstbäumen und Unterlagen.

Eine Anzahl von Obstbäumen und Unterlagen hatte der Verein an Volksschulen im Lande verteilt, um den Schülern der höheren Klassen unter Anleitung der Herren Fachlehrer Gelegenheit zu geben, die Obstbaumpflege und Obstbaumzucht, insbesonders das Veredeln der Bäume kennen zu lernen.

### 4. Abgabe von Edelreisern.

Durch unentgeltliche Abgabe von Edelreisern bewährter Sorten an die Obstzüchter im Lande, trug der Verein auch in diesen Kriegsjahren zur Verbesserung des heimischen Obstbaues bedeutend bei. Die Edelreiser erhielt der Verein zum größten Teile aus den Landesanlagen, zum Teile von Obstzüchtern unentgeltlich zur Verfügung gestellt und nur ein kleines Quantum wurde käuflich erworben. Bei der Verteilung dieser Edelreiser wurden nicht nur Mitglieder allein, sondern auch Obstzüchter im Lande, die um den Bezug von Reisern angesucht hatten, bedacht.

### 5. Abhaltung von Wandervorträgen.

Nachdem die Unterstützungen aus öffentlichen Mitteln während der Kriegszeit um die Hälfte eingeschränkt wurden, mußte der Verein von der Abhaltung von Wandervorträgen absehen. Auch sind die jüngeren Obstzüchter meist eingerückt und denselben zur Jetztzeit nicht Gelegenheit gegeben, an den Vorträgen teilzunehmen. Sobald dem Verein nach dem Kriege wieder reichlichere Unterstützungen aus öffentlichen Mitteln zufließen werden, wird auch die Wanderlehrtätigkeit auf dem Gebiete des Obstbaues vom Vereine wieder aufgenommen.

### 6. Warenvermittlung.

Wie in den vorangegangenen Jahren hatte der Verein auch in den Berichtsjahren seinen Mitgliedern den Bezug von Kunstdünger, Tabakextrakt, Geräte ꝛc. vermittelt.

### 7. Vereinskanzlei.

Die Vereinskanzlei befindet sich in Graz, Sporgasse 11, 3. Stock. Kanzleistunden sind: Montag von 2—6 Uhr, Donnerstag von 2—6 Uhr. Samstag von 2—5 Uhr. Vereinsstatuten und Jahresberichte werden auf Verlangen unentgeltlich zugesandt.

Der Jahresbeitrag ist mit vier Kronen festgesetzt. Lehrer an landwirtschaftlichen Schulen, Volksschullehrer und Obstbaumwärter entrichten einen Jahresbeitrag von zwei Kronen.

Digitized by Google

Die Mitglieder erhalten die bekannte Fachzeitschrift der „Obstzüchter" unentgeltlich und außerdem Vereinsgaben, wie sie der Verein von Zeit zu Zeit herausgibt. Es steht den Vereinsmitgliedern eine ansehnliche Bibliothek zur Verfügung und liegt in der Kanzlei eine Anzahl von Fachzeitschriften zur Benützung für die Mitglieder während der Kanzleistunden auf.

### 8. Vereinsleitung.

Obmann: Herr Karl Heinrich Graf von Bardeau. Erster Obmannstellvertreter: Herr Direktor Dr. Eduard Hotter, Zweiter Obmannstellvertreter: Herr W. Klenert, Baumschulenbesitzer, Geschäftsführer: Herr Landes-Wein- und Obstbaudirektor A. Stiegler, Kassier: Herr Eugen Mihurko, Gutsbesitzer und k. k. Stalthalterei-Rechnungsrat, Ausschußräte: Die Herren Ing. Fritz Arnold, Fachlehrer Brüders, Kurt Freiherr v. Ecker-Eckhofen, Baumschulenbesitzer, Landes-Obstbau-Inspektor Größbauer, Hofrat Gustav Gstirner, Gutsbesitzer Ernst Hintze, Gutsbesitzer und Landtags-Abgeordneter Franz Stocker, Fachlehrer Viktor Tuischka, Bezirksobmann und Oberlehrer Franz Meixner, Gutsbesitzer Rudolf Fr. Wibner. Ersatzmänner: Die Herren Josef Karl, Verbandsbeamter, Landes-Obstbau-Wanderlehrer Loh, Gutsbesitzer Franz Tauschmann. Rechnungsprüfer: Die Herren Volksschuldirektor Franz Schenk, Fachlehrer Paul Ritter v. Naredi-Rainer. Ersatzmann: Herr Johann Schindler. Sekretär: derzeit Fachlehrer Viktor Tuischka.

### 10. Mitgliederstand:

| | | |
|---|---|---|
| Stand am 1. Jänner 1915 | 884 | |
| neu eingetreten | 28 | 912 |
| gestorben | 35 | |
| ausgetreten | 2 | 37 |
| Stand am 31. Dezember 1914 | | 875 |

Auf dem Felde der Ehre sind gefallen und Kriegskrankheiten erlegen die Herren: Kleinoscheck, k. k. Hauptmann, Laibach; Mathes Ernst, k. u. k. Major, Pichelhofen; Graf Wurmbrand Wilhelm, Herrschaftsbesitzer, Friedau; Mayer W. R., Landes-Obstbau-Inspektor, Wolfsberg; die Baumwärter Adam Franz, Altenberg; Haberl Josef, Weissenbach; Hoffellner Florian, Raßnitz; Kienreich Anton, Hochstraß; Schütter Gottlieb, Rohrmoos bei Schladming; Stippler Franz, Mitterzirknitz; Eingang Hermann, Untertal; Reiter Franz, Haus; Senekowitsch Ignaz, Landschern bei Aigen; Zengerer Anton, Groß-Pesendorf; Pirstinger Konrad, Tullwitz; Obenans Johann, St. Georgen; Köberl Alois, Lerchenreit-Aussee. Gestorben sind: Ausschußmitglied Herr Ritter von Uhl, Gutsbesitzer in Graz; die Herren Vereinsmitglieder: Herr Graf Ignaz Attems, Gutsbesitzer, Graz; Cäsar Andrieu, Graz; Clarici Johann, Güterdirektor, Gonobitz; Handl Anton, Fuhrwerksbesitzer, Graz; Dr. Lukas Josef, k. k. Schulrat, Graz; Edler Peter, Pfarrer, Unger; Exzellenz Karl Graf Stürgkh, k. k. Minister, Gutsbesitzer, Halbenrain; Wist Johann, k. k. Hofrat, Graz; Stadler Josef, k. k. Hauptmann, Gleichenberg; Novakovic Michael, Freiherr von, k. k. Major, Wien; Groß Wilhelm, k. k. Hofrat, Graz; Kogler Engelbert, kaiserlicher Rat, Dechantskirchen; Paul Georg, Gutsbesitzer, Jagerberg; Piller Leo, Distriktsarzt, Grafendorf; Zech Albert, Gutsbesitzer, Stadl; Geiger Wilhelm, Baumschulenbesitzer, Wetzelsdorf; Kreß Ferdinand, Lenneg bei Hintzendorf; Platzer Jakob, Baumwärter, Kornberg; Schwarz Siegfried, St. Margarethen; Berger Franz, Baumwärter, Lichtenwald; Schreiner Franz, Baumwärter, Tanzegg; Fuchshofer, Baumwärter, Stregleag bei Eibiswald; Frau Rosa Klausner, Deutschlandsberg; Frau Urdl Stefanie, Bruck a. d. Mur.

---

**„Der heutigen Nummer liegt eine Bezugseinladung für den Gemüse- und Obstkalender 1919 des Obstbauvereines für das deutsche Elbetal i/B in Aussig bei, worauf wir besonders aufmerksam machen".**

Digitized by Google

Jetzt beste Zeit!

# :: RAUPENLEIM ::

in Blechkübeln zu 5 kg Kronen 30·— franko
„ Holzkübeln „ 25 „ „ 140.— „
„ „ „ 50 „ „ 270.— „

Größeres Quantum auf Anfrage.

**JOSEF VANEK, Gartentechnikum, Chrudim (Böhmen).**

## Fürstliche Gartenverwaltung

**Schönau a. d. Triesting, Nied-Öst.**

(Fürstlich zu Windisch-Graetz'sche Obstbaumschule)

**Baumschule und Groß-Gemüsebau. Lieferung erstklassiger Obstbäume in allen Formen, Gemüsepflanzen, Sämereien etc. – Preisliste auf Wunsch gratis**

## Baumschulen Ybbs a.d. Donau Otto Trunner

**(ehem. G. Rütgers)**

**Pflanzet Bäume!**

**Beste Zeit** März, April, **Mai**, Sept., Oktober, November, Dezember. **Obstbäume** aller Arten und Sorten, Beerensträucher etc. Hoch- und Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Kordon. **Laubbäume,** Alleebäume: Eichen, Linden, Buchen, Ahorn, Birken, Kastanien, Erlen, Ulmen etc., Flieder. **Sträucher,** aller Arten, blühend etc., Heckenpfl., Deutzien, Flieder, Weigelien etc., Liguster, Crataegus etc. **Nadelbäume:** Fichten, Tannen, Föhren, Zypressen, Thujen etc., Silberfichten usw. Exoten, Wacholder. **Rosen** aller Sorten in Töpfen und aus dem freien Grunde. Schling-, Niedere und Hochstamm-Rosen. Schlingpflanzen, immergrüne Pflanzen, Stauden, Einfassungs-Bux. Reiche Vorräte in allen Sorten in den verschiedensten Preislagen. — **Preisliste auf Verlangen.**

## VERKAUFE OBSTBÄUME

20.000 Hochstamm Äpfel, 10.000 Birnen, 5000 Kirschen, 20.000 Aepfel- und Birnbusch mit Pyramiden, 10.000 einjährige Veredlungen (Doucin und Paradies), 4000 Johannisbeersträucher und Hochst., 10.000 Apfelwildlinge

JOSEF VANEK, Baumschulen, Chrudim (Böhmen).

Digitized by Google

## „Empfehlenswerte Obstsorten“

**ist das billigste und beste Obstwerk!**

Bestellungen seitens Mitglieder des Niederösterreichischen Landesobstbauvereines oder der Abonnenten der Fachzeitschrift „Der Obstzüchter“ sind an die Geschäftsleitung des Vereines, bezw. an die Verwaltung des Blattes zu richten; die übrigen Bestellungen sind direkt an den Kommissionsverlag W. FRICK, k. k. Hofbuchhändler in Wien, I., Graben 27, zu leiten, wohin alle Bezugsgelder zu leisten sind.

## :: Victoria- :: Baumschule

**K. M. Wannieck-Ludwig.**

**Prachtkataloge auf Verlangen umsonst.**

Obstbäume aller Arten u. Formen, Beerenobststräucher, Weinreben, Spargelpflanzen, Obstwildlinge, Edelreiser, Forst- u. Heckenpflanzen, Alleé- und Zierbäume, Ziersträucher, Schlingsträucher, Koniferen, Rosen usw. usw.

**Schöllschitz bei Brünn in Mähren.**

:::: Unentbehrlich für jeden Obstzüchter. ::::

# Die Mostbirnen

Beschreibung der in Österreich angepflanzten Mostbirnsorten.

Herausgegeben mit Unterstützung des k. k. Ackerbauministeriums von der **Oesterreichischen Obstbau- u. Pomologen-Gesellschaft** im Verlage von

**Friedr. Sperl, Wien, III/4, Rennweg Nr. 58.**

Echt nur mit dieser Kreuz-Schutzmarke.

## Schwefelkalkbrühe „Marke Kreuz“

**Bewährt. Pflanzenschutzmittel**

gegen **Schildläuse, Milben, Kräuselkrankheit** d Weinstockes, **Blutläuse** etc., ferner gegen verschiedene **Mehltauarten, Schorf (Fusikladium), Rosenrost,** sowie **Rost** an **Kernobst,** Kräuselkrankheit der Pfirsiche und vieler anderer Schädlinge.

**Ausführliche Gebrauchsanweisungen für die Verwendung im Obst-, Wein- u. Gartenbau auf Verlangen gratis und franko.**

**Chemische Fabrik Franz Zmerzlikar**

Deutsch-Wagram bei Wien.

# Obstbaumspritzen

auch **selbsttätige**

**für Klein- u. Großbetrieb**

## Hausmostereien

und sonstige

## Maschinen und Apparate

**für Obstverwertung**

# FRANZ NECHVÍLE

**Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- u. Metallwarenfabrik**

**Wien, V., Margaretenstraße 98/0**


Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Ludwig Krempel, Wien, III., Rochusgasse 2.

Digitized by Google

Jahrgang XVI. November-Dezember 1918. Nummer 11/12.

# Der Obstzüchter

## Zeitschrift

für die

**Gesamtinteressen des Obstbaues,**

## Organ

**der Österr. Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft, der Vereinigung österreichischer Baumschulenbesitzer, des Landesobstbauvereines für Niederösterreich, des Obstbauvereines für das Königreich Böhmen, des Steiermärkischen Obstbauvereines und des Lavanttaler Obstbauvereines in Wolfsberg.**

Herausgegeben und redigiert von

**Josef Löschnig**

n.-ö. Landesobstbauinspektor in Wien, I., Herrengasse 13.

Administration: Wien, XVIII., Ruhrhofergasse 12.

**Inhalt:** Gute Luise von Avranches. — Zwergunterlage oder Wildling-unterlage? — Die Erzeugung von Marmelade 1918/19. — Vermehrung der Johannis- und Stachelbeeren. — Das Reinigen der Obstbäume. — Rundschau. Personalnachrichten. — Schutz vor Wildschäden. — Die Aufhebung der staatlichen Bewirtschaftung von frischen Aepfeln und Birnen. — Oesterreichische Obstbau- und Pomologengesellschaft. Zur Kenntnis. — Einfluß der Veredlungsunterlage auf die Tragbarkeit der Bäume. — Krankheiten und Schädlinge der Obstgehölze. — Mitteilungen des Landesobstbauvereines für Niederösterreich. An die verehrlichen Vereinsmitglieder und Obstbauinteressenten! — Bericht über die Ausschußsitzung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich. — Obstbestimmungstag. — Spendenergebnis pro 1918. — Wühlmausplage. — Schlußwort 1918.

Mitglieder oben verzeichneter Vereine beziehen den „Obstzüchter als Vereinsgabe.

**Erscheint am 10. jeden Monats. Preis pro Jahrgang 3 Kronen. = 3 Mark.**

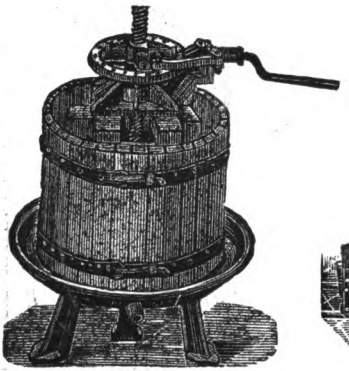
Digitized by Google

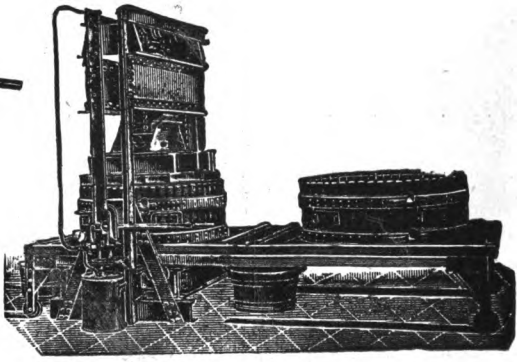
# PH. MAYFARTH & C^o.

## Wien, II. Bez., Taborstraße 71

**Fabriken landwirtschaftlicher und gewerblicher Maschinen, Eisengießerei**

fabrizieren und liefern





**Wein- u. Obstpressen, Hydraulische Pressen, Hydraulische Preßboumpen, Obstmühlen**

**:: :: Traubenmühlen :: ::**

**Mostereianlagen**

**Pressen für die Industrie.**

**Stroh- u. Heupressen**

**Stabile und fahrbare Benzin- :: motore, Motordresch- :: maschinen, Pflüge, Eggen, Saemaschinen, Gras- u. Getreidemäher, Heuwender, Heurechen, Hand- u. Göpeldeschmaschinen, Futterbereitungsmaschinen, Häcksler, Rübenschneider, ▪ Futterdämpfer, ▪ :: :: Milchseparatoren. :: ::**

**Illustrierter Katalog Nr. 1304 gratis und franko.**

**Ausgezeichnet mit über 700 goldenen u. silbernen Medaillen.**

Digitized by Google

# Der Obstzüchter.

November-Dezember 1918. Nummer 11/12.

Motto: Die Verbreitung und Verbesserung der Obstkultur ist notwendiger denn je. Mögen für diese große und schöne Aufgabe aus unserer bewegten Zeit geeignete und selbstlose Männer hervorgehen.

L.

## Gute Luise von Avranches.

(Familie: Rousseletten.)

**Herbstbirne.**

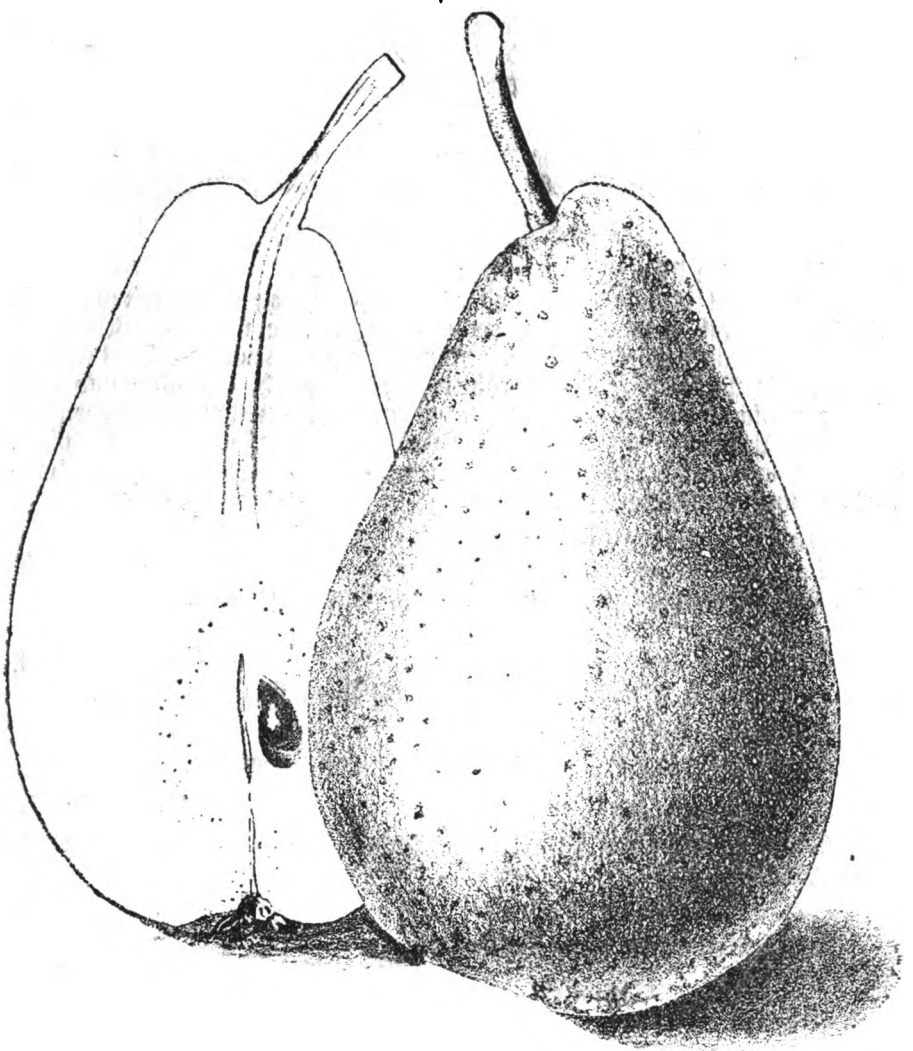


Fig. 27. Gute Luise von Avranches.

Digitized by Google

Lokalbezeichnungen und Synonyme:

Bonne-Louise d'Avranches (Frankreich); Louise-Bonne de Jersey (England); in Österreich und Deutschland geht die Sorte unter obiger Bezeichnung.

Heimat und Verbreitung:

Gute Luise von Avranches ist eine französische Züchtung; sie wurde von Longueval in Avranches, in der Normandie, Frankreich, im Jahre 1780 aus Samen erzogen und zu Ehren seiner Frau und des Heimatsortes benannt. Heute zählt gute Luise von Aranches zu den allerverbreitetsten und bekanntesten Birnen, wenn sie auch nicht zu jenen Sorten zählt, die man in großer Ausdehnung anpflanzt. In Österreich wurde sie in die Normalsortimente aller ehemaliger Kronländer ohne Ausnahme aufgenommen, was für die Sorte als die beste Empfehlung gelten kann.

Literatur:

Prévost, S. 35 (1839); Leroy Nr. 291 (1882); Illustr. Handbuch. Nr. 383; Lauche, Pom. Nr. 26; Deutschlds. Obstf. 1906; Obstzücht. 1906, S. 1.

## Eigenschaften der Frucht.

Form, Größe und Farbe:

Die Frucht ist langeiförmig oder hochkegelförmig; mittelgroß bis groß. Die Schale glatt, gelbgrün, auf der Sonnenseite, je nach der Besonnung mehr oder weniger rot verwaschen und gestreift, um Kelch und Stiel schwach berostet. Die Punktierung ist charakteristisch: grünlich, bräunlich und auch rötlich, vielfach sind die Punkte mit einem Hofe versehen und heben sich stets vom Untergrunde gut ab. Der Kelch ist halboffen oder geschlossen, hornartig und kurzblätterig. Der Stiel mittellang, stark, am Ende etwas verdickt und schwach gebogen.

Das Fruchtfleisch und der Geschmack:

Das Fruchtfleisch ist gelblichweiß, sehr fein, ganz schmelzend, ungemein saftig. Der Geschmack angenehm, süß und schwach gewürzt.

Reifezeit:

Reift im Monate Oktober und läßt sich, nach und nach geerntet, etwa vier Wochen aufbewahren. Frühes Pflücken ist zu empfehlen.

Besondere Merkmale:

Ist an der Fruchtform und Färbung leicht kenntlich.

Gute Eigenschaften:

Schönheit und Güte der Frucht; ziemliche Widerstandsfähigkeit gegen Fusikladium.

Schlechte Eigenschaften:

Frühe Reife und kurze Haltbarkeit.

## Eigenschaften des Baumes.

Wuchs:

Der Baum wächst in der Jugend sehr kräftig und gerade und bildet für sich oder als Stammbildner verwendet, sehr schöne Stämme. Die Ver-

Digitized by Google

edlungen erreichen im ersten Jahre eine Länge von 120 bis 140 cm, im zweiten eine solche von 60 bis 80 cm. Auf dem Standorte entwickelt er hochgehende, schmale Kronen mit graubraunen, licht punktierten Trieben und vielen kurzen Fruchtzweigen. — Blüte ziemlich früh, zu Beginn des zweiten Viertels der Birnblütezeit, ist aber in der Blüte sehr widerstandsfähig.

Ansprüche des Baumes:

Stellt an Lage und Boden sehr geringe Ansprüche und kann selbst zur Bepflanzung von Nordwänden verwendet werden. Er gedeiht noch in rauhen Lagen und in allen nicht zu trockenen Böden. Ist für höhere Lagen häufig die einzige der wertvolleren Birnsorten, die gut gedeihen.

Tragbarkeit:

Gehört zu den dankbarsten und regelmäßigsten Trägern; trägt bald, regelmäßig und reich.

Eignung:

Gute Luise ist zur Anpflanzung als Hoch- und Halbstamm in geschlossenen Obstanlagen, als Pyramide-, Busch-, Spindel-, Spalier- und Kordonbaum im Hausgarten, sowie für Erwerbsobstanlagen sehr gut geeignet. Verträgt sehr gut das Beschneiden und fügt sich in jede Form. — Ist nur für die allerkleinsten Formen in günstigen Bodenverhältnissen auf Quitte zu veredeln.

Gute Eigenschaften:

Große Fruchtbarkeit; schöne Bekleidung der Äste mit kurzem Fruchtholze; geringe Ansprüche an Lage und Boden; große Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und Schädlinge.

Schlechte Eigenschaften:

Einige Frostempfindlichkeit der jungen Triebe in der Baumschule.

## Nutzungswert und Verwendung.

Eignung:

Gute Luise von Avranches ist eine vortreffliche Tafelfrucht, die sich auch für Wirtschaftszwecke eignet. Findet auf dem Markte, trotz der ungünstigen Zeit der Fruchtreife im Herbste, leicht Abnehmer.

## Das Sortieren und die Marktbezeichnung.

| Kabinettware | | Tafelbirnen | | | | Wirtschaftsbirnen | | | | Marktbirnen | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | erste | | zweite | | erste | | zweite | | | |
| Stgw. g | Stg. mm | Stgw. g | Stg. mm | Stgw. g | Stg. mm | Stgw. g | Stg. mm | Stgw. g | Stg. mm | Stgw. g | Stg. mm |
| | | I. Qualität | | II. Qualität | | | | | | III. Qualität | |
| — | — | 195 | 250 | 140 | 230 | — | — | — | — | gemischt | |

Stgw. = Sortiergewicht; Stg. = Sortiergröße: g = Gramm und mm = Umfang der Frucht, über Stil und Kelch gemessen.

Digitized by Google

# Zwergunterlage oder Wildlingsunterlage?

Von E. Rau.

Der Zwergobstbau beginnt im allgemeinen festen Fuß zu fassen. Da muß von vornherein gegen eine falsche Anwendung der Zwergformen gewarnt werden. Zwar haben die Zwergbäumchen ihr Verbreitungsgebiet ausschließlich in der Stadt, doch beginnen sie sich auch schon auf dem Lande auszubreiten. Die Landbewohner sehen die Zwergbäumchen in der Stadt. Sie gefallen ihnen, weil sie schon vom zweiten Jahr ab mit Früchten so besteckt sind, wie der Christbaum mit Lichtern und nun werden immer mehr Zwergbäumchen angepflanzt, zumal die Zwergbäumchen wenig Land brauchen und bald mit Vollernten einsetzen. Aber die Zwergbäumchen sind nicht lange lebensfähig, das macht sie schon von vornherein für geschlossene Pflanzungen nicht empfehlenswert. Sie dürfen nur als Zwischenpflanzungen Verwendung finden.

Die Ursache der frühen Fruchtbarkeit der Zwergobstbäumchen ist darin zu suchen, daß die Verzweigung des verkürzten Stammes schon in geringer Höhe — $^1/_2$ m — vom Erdboden aus erfolgt. Die Unterlage, die nur mäßig wächst, bewirkt auch beim Edelreis nur ein geringes Wachstum. Das Aufhören oder Nachlassen des Triebes verursacht ein sehr frühes Einsetzen von Fruchtholz und Blütenknospen; bei manchen Sorten setzt der Ertrag schon im ersten Jahre ein. Wir besitzen gegenwärtig für alle Obstsorten Zwergunterlagen: für den Apfel den Dourin und den Paradiesapfel, für die Birne die Quitte, für die Pflaume, den Pfirsich und die Aprikose die St. Julienpflaume, für die Kirsche die Mahaleb. Aber viele von den genannten Unterlagen sind nur für Wandbäume und Schnurbäume geeignet. Noch nicht einmal für alle Wandbäume ist z. B. die Quittenunterlage verwendbar, höchstens für einfache U-Formen läßt sie sich gebrauchen. Bei der U-Form und den Schnurbäumchen wird jedes Ästchen festgebunden, wodurch die schwache Quittenunterlage festgehalten wird. Für große Wandformen, z. B. für vielarmige Spaliere, ist die Quittenunterlage aber nicht brauchbar, weil die äußeren Formäste bald im Trieb nachlassen.

Aber noch aus einem anderen Grunde muß die Zwergunterlage für bestimmte Zwecke verworfen werden. Es hat sich nämlich herausgestellt, daß die Verbindung einer Edelfrucht mit einer Unterlage, die nicht aus ihrem Samen stammt, etwas Unnatürliches ist, weswegen sich manche Arten und Sorten gegen eine solche Verbindung auflehnen. Entweder wachsen sie gar nicht oder sie haben doch nur eine kurze Lebensfähigkeit. Darum finden wir in manchen Baumschulenverzeichnissen den Vermerk „nur auf Wildling veredelt". Manche Sorten können darum auf Zwergunterlage veredelt gar nicht zur Anpflanzung kommen.

Und dann das geringe Alter, das die Zwergobstbäume häufig nur erreichen. Infolge der schwachen Wurzeln, die starken Außenwurzeln fehlen fast vollkommen, können sich die Bäumchen in dem aufgeweichten Boden nicht festhalten und sind gegen Winde und Stürme nicht widerstandsfähig. Sie müssen darum mit Pfählen und Kokosstricken öfter gerade gerichtet werden. Häufig kommt es bei dem Geraderichten der veredelten Zwergobstbäumchen vor, daß der Baum an der Veredlungsstelle glatt durchbricht. Man könnte annehmen, er sei durchsägt worden. So gering ist die Ver-

Digitized by Google

wachsung zwischen Edelreis und Unterlage. Schon an dem geringen Verwachsungsvermögen erkennt man, daß diese Veredlung mit stammfremden Unterlagen der Natur widerspricht. Das beweist auch das Alter, das die Bäumchen erreichen können. Mit 15 Jahren sind die Bäumchen schon in ihre vollste Ertragfähigkeit eingetreten. Von da läßt ihr Wachstum nach und nach weiteren 15 Jahren sind die Bäumchen nur noch die Axt wert. Da beginnt sich eigentlich der Wildstamm erst richtig zu regen und seine vollen Ernten füllen uns den strotzenden Geldsack. Beim Wildstamm haben wir viele Vollernten, beim Zwergbaum nur einige. Es ist also kein Zweifel, daß der Hochstamm, der Wildstamm, die rentable Baumform ist, nicht aber der Busch- oder Zwergbaum. Der Zwergbaum sollte höchstens als Zwischenpflanzung Anwendung finden. Nimmermehr aber darf er das Rückgrat der Anpflanzung sein, denn wenn einmal die Höchstleistung erreicht ist, ist die absteigende Bahn steil und kurz: sie gehen bald ein.

Wer durchaus niedere Formen haben will, dem seien die sogenannten „Niederstämme" empfohlen. Die erste Bekanntschaft mit Niederstämmen machte ich bei der Bepflanzung eines Kirchengartens. Es waren ausdrücklich Zwergbäume auf Zwergunterlage veredelt verlangt worden. Als die angepflanzten Bäumchen ins Wachsen kamen, erkannte ich aus ihrer mehrjährigen Unfruchtbarkeit und aus den Wurzelschößlingen, daß es Bäumchen waren, die auf Wildling veredelt wurden. Ich mußte die Bäumchen wieder ausgraben und zu Einzelpflanzungen verwenden, da sie sich keinem Schnitt beugen wollten. Die ersten 8 Jahre nach dem Auspflanzen tobten sie sich aus, d. h. sie wollten wachsen und immer nur wachsen, brachten aber keine Früchte hervor. Jeder Gartenfreund hat Geduld und so wartete ich auch geduldig, bis die Bäumchen mit der Fruchtbarkeit beginnen würden. Dann kam die 1. Ernte mit 1 Zentner. Und nun sind sie alljährlich voller Blütenknospen und ein Schmuck meines Gartens. Und ein Demonstrationsbeispiel. Während die Zwergbäumchen schon alte Damen sind, die anfangen gipfeldürr zu werden und an alle möglichen und unmöglichen Krankheiten leiden, die die Fruchtbarkeit vernichten, rühren die Niederstämme ihre junge Kraft und treten eben in das Jünglingsalter ein und geben eine lachende Verlockung der zu erwartenden Ernten, wenn sie erst in der Vollkraft stehen. Mit drei, vier Vollernten haben die Niederstämme die ganze Lebensarbeit der Zwergunterlagen wettgemacht und eingeholt. Darum sind Halbstamm und Niederstamm die Baumformen der Zukunft und der Zwergstamm ist nur als Zwischenpflanzung geeignet, um schon in den Wartejahren etwas Obst zu ernten und die Erntefrist etwas abzukürzen. Die Niederstämme sind neben Zwerg- und Halbstämmen zu empfehlen, weil nicht nur die Ernte des Obstes, sondern auch die Pflege der Bäume erleichtert ist. Solche Niederstämme lassen sich leicht auf Wildlingsunterlage erziehen. Freilich zeigen diese Bäumchen anfangs ein sehr kräftiges Holzwachstum, aber mit der Zeit stellt sich die Fruchtbarkeit ein. Aber wir haben kräftige, strotzig-gesunde Bäume, die das Versäumte bald einholen, denn die Niederstämme liefern Ernten und wachsen kräftig weiter.

Aber — wie gesagt — es läßt sich auch ein Obstbau, der Busch- und Wildlingsstamm verbindet, denken. Wer haben will, daß seine angelegte Obstbaumpflanzung bald Früchte hervorbringen soll, der pflanze Bäume, die auf Zwergunterlage veredelt sind, zwischen die Wildlingsstämme.

Digitized by Google

Die Buschbäume dürfen nicht zu sehr geschnitten werden. Es genügt ein oberflächliches Auslichten. Die Buschbäumchen stehen zwischen den Nieder- oder Halbstämmen, die auf 10 m Entfernung gesetzt werden müssen, damit sie Luft und Licht zu ihrer Entwicklung haben. Was Du pflanzen mußt, das wird Dir nach diesen Erörterungen nicht schwer fallen zu entscheiden.

---

# Die Erzeugung von Marmelade 1918/19.

Für die Erzeugung von Marmelade im Wirtschaftsjahre 1918/19 sind auf Grund der Anordnung der Gemüse-Obst-Stelle des k. k. Amtes für Volksernährung für die Erzeuger folgende Richtpunkte bindend:

## I. Allgemeines.

Die Erzeugung der Marmelade hat in hygienisch einwandfreier Weise zu geschehen.

1. Die in dem Betriebe in Verwendung stehenden Arbeiter müssen gesund und für diese Arbeit geeignet befunden sein.
2. Die Arbeiter müssen vor Arbeitsantritt die Hände waschen und sollen überhaupt sauber gekleidet sein.
3. In allen Arbeitsräumen soll größte Reinheit herrschen, insbesondere müssen die Stiegen, Podeste, Fußböden täglich gewaschen werden, Schimmelbildung an den Wänden und Decken muß verhindert werden.
4. Die Werkmaschinen und Werkvorrichtungen, wie z. B. Kochpfannen, Passiermaschinen 2c., müssen jeweils gereinigt und desinfiziert werden.
5. Die Emballagen, wie Fässer, Kübel Dosen 2c., sind vor der Verwendung zu reinigen und zu desinfizieren.

## II. Vorarbeiten.

### a) Behandlung des Rohobstes.

Gänzlich verfaultes Obst oder solches, welches teilweise verdorben ist, darf unter keinen Umständen zu Marmelade verarbeitet werden. Enthalten Obstpartien teilweise oder ganz verfaulte Exemplare, so müssen dieselben sortiert werden, wobei die ganz verfaulten zu beseitigen sind. Von den nur zum Teile verfaulten Früchten sind die verdorbenen Stellen sorgfältig zu entfernen.

Das von den angefaulten oder sonstwie verdorbenen Anteilen befreite Rohobst muß unbedingt in einem hygienisch einwandfreien Wasser derart gereinigt werden, daß jeder dem Obst äußerlich anhängende Schmutz beseitigt wird. Nur derartig gereinigtes Material darf der weiteren Verarbeitung zugeführt werden.

### b) Behandlung der roten und gelben Speisemöhren.

Die Möhren müssen geköpft, von faulen, angeschimmelten oder sonstwie verdorbenen Teilen befreit werden.

Die derart behandelten Möhren müssen unbedingt vor ihrer weiteren Verarbeitung mit einem hygienisch einwandfreien Wasser, wenn nötig auch mehrmals, sehr gründlich derart gewaschen werden, daß der den Möhren anhaftende Schmutz vollkommen beseitigt wird. Wenn dies nicht gründlich geschieht, hat das Mark (Pülpe) einen erdigen Geschmack und ist außer-

Digitized by Google

dem mit Sandteilchen durchsetzt. Die bloße Behandlung in einer Obstwaschmaschine genügt gewöhnlich nicht. Sodann können die Speisemöhren der weiteren Verarbeitung zugeführt werden.

c) Behandlung der Speisekürbisse.

Die Kürbisse müssen sauber geschält und das Kerngehäuse vollständig entfernt werden. Die geschälten, zerkleinerten Kürbisse müssen vor der Weiterverarbeitung in derartigen Behältnissen gelagert werden, daß eine Verunreinigung ausgeschlossen erscheint. Da die geschälten, zerkleinerten Kürbisse weniger haltbar sind, müssen diese raschest auf Mark verarbeitet werden.

III. Arten der zu erzeugenden Marmelade.

Es dürfen im Wirtschaftsjahre 1918/19 nur hergestellt werden:

a) Feinmelangemarmeladen, das sind jene Marmeladen, die unter Verwendung einer Markeinwage hergestellt werden, die aus 50% Feinmark und 50% Geliermark (Apfel, Stachelbeeren oder Quitten) besteht.

Diese Sorten sind im Verkehre mit dem Namen jener Fruchtart zu bezeichnen, die als Feinmark beigegeben wurde, unter Hinzusetzung des Wortes Melange. Zum Beispiel: Himbeermelange, Marillenmelange ꝛc.

Die zur Herstellung von Feinmelangemarmeladen zur Verarbeitung zugelassenen Fruchtsorten wurden seinerzeit bekanntgegeben. Überdies wird bemerkt, daß Feinmelangemarmeladen nur von jenen Firmen hergestellt werden dürfen, die hiezu ausdrücklich ermächtigt wurden.

Wer sich an die Bestimmungen des Zirkulares Nr. 79 nicht hält, hat die sofortige Betriebssperre zu gewärtigen.

b) Iller Marmelade, bestehend aus gleichen Teilen Obst und gleichen Teilen Gemüsezusatz.

Iller Marmeladen werden im Wirtschaftsjahre 1918/19 überhaupt nicht erzeugt.

IV. Rezeptur.

a) Feinmelangemarmelade.

Unter der Voraussetzung eines auf normalem Wege erzeugten Feinmarkes und Apfel-, Stachelbeer- oder Quittenmark wird folgende Rezeptur für Feinmelangemarmelade vorgeschrieben:

50 kg Feinmark,
50 kg Apfelmark (Stachelbeer- oder Quittenmark),
80 kg Weißzucker,
zusammen 180 kg Einwage.

Diese Mischung ist solange einzudampfen, bis sie 120 kg Fertigprodukt ergibt.

Das Endprodukt hat somit zu enthalten: Zirka 30 bis 35% Wasser und 66% Zucker.

Die Marmelade muß schneidefest sein.

b) Iller Marmelade.

Unter der Voraussetzung eines normal erzeugten Apfel- und Gemüsemarkes wird folgende Rezeptur für die zu erzeugende Iller Marmelade bestimmt:

Die Rohmaterialien sind nach folgendem Mischungsverhältnis (Einwage) oder einem Vielfachen desselben zu mischen:

Digitized by Google

50 kg Obstmark,
50 kg Gemüsemark,
40 kg Weißzucker.

Diese Mischung ist solange einzudampfen, bis ein Fertigprodukt erhalten wird, das eine derartige Konsistenz hat, daß es nach dem Erkalten in den Packgefäßen nicht ausrinnt.

Die Zusammensetzung dieses Fertigproduktes analysiert muß folgendes Bild ergeben:

| | |
|---|---|
| Obsttrockensubstanz | 7·5% |
| Gemüsetrockensubstanz | 7·5 „ |
| Zucker | 50·0 „ |
| Wasser | 35·0 „ |

Das Fertigprodukt darf jedenfalls nicht mehr Wassergehalt als 35% haben.

### V. Konservierungsmittel.

An Konservierungsmitteln dürfen in 100 kg fertiger Marmelade höchstens enthalten sein: 10 g schwefelige Säure, 60 g benzoesaures Natron.

### VI. Farbe der Marmelade.

Die Marmelade ist einheitlich von allen Erzeugern mit nach dem Lebensmittelgesetze zulässiger roter Farbe (Marmeladenrot) zu färben.

---

# Vermehrung der Johannis- u. Stachelbeeren.

Die zweckmäßigste Vermehrung der Johannis- und Stachelbeeren ist bekanntlich jene durch Stecklinge. Vorteilhaft ist es, das Stecklingsholz nur von den fruchtbarsten und die schönsten und schmackhaftesten Früchte tragenden Sträuchern zu nehmen. Das Stecklingsholz wird während der

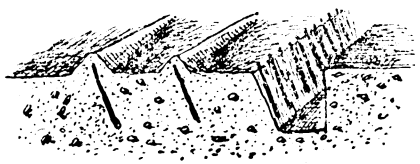


Fig. 28. Anlage eines Vermehrungsbeetes für Stecklinge. 2 Reihen sind mit Stecklingen fertig eingelegt, die dritte Reihe ist in der Arbeit. Die Stecklinge sind so hoch anzuhäufeln, daß das obere Auge 2 cm hoch mit Erde bedeckt ist.

Saftruhe geschnitten. Man verwendet hiezu einjähriges, möglichst starkes Holz, welchem man, wenn es angeht, ein kleines Stück vom zweijährigen Holze beläßt. Die Stecklinge schneidet man unter dem untersten Auge dicht ab und läßt sie drei bis vier Augen, d. i. 15 bis 20 cm lang. Ober dem obersten Auge schneidet man nicht knapp, sondern läßt einen kleinen Zapfen stehen, damit das oberste Auge nicht austrocknet. Die geschnittenen Stecklinge werden büschelweise zu 50 bis 100 Stück gebunden und im Keller im feuchten Sand eingeschlagen. Das Auspflanzen der Stecklinge (siehe Fig. 28) erfolgt in Reihen von 20 bis 30 cm Entfernung und in Abständen innerhalb der Reihen von 10 cm. Das Einlegen der Stecklinge hat möglichst zeitlich im Frühjahre zu erfolgen und sind hiebei schattige,

Digitized by Google

feuchte, nördliche Lagen, sonnigen, trockenen, windigen Plätzen vorzuziehen. Die Faktoren der Wurzelbildung: Wärme, Feuchtigkeit, Lufteinwirkungen, sollen auf den untersten Teil des Stecklings zwecks Callus- und Wurzelbildung besonders einwirken. Locker halten und Bewässern des Bodens, sowie häufiges Lockern des Erdreiches fördern ganz besondes das Gedeihen. Der Mangel an Beerenobstpflanzen jeder Art zwingt die Gartenbesitzer dazu, die Vermehrung der Beerensträucher nach Tunlichkeit selbst in die Hand zu nehmen. Jeder Gartenbesitzer vermag sich tatsächlich mit wenig Mühe die notwendigen Pflanzen selbst heranzuziehen. L.

---

# Das Reinigen der Obstbäume.

Auf der Rinde der Obstbäume leben verschiedene Schmarotzer, wie: Flechten, Moose, verschiedene Pilze, welche verbunden mit der alten, abgestorbenen und wegstehenden Rinde Schlupfwinkel für die Insekten bilden.

Schon von altersher hat man den nachteiligen Einfluß der alten abstehenden Rinde, der Flechten und Moose auf das Gedeihen der Obstbäume erkannt und durch Abschaben derselben dem Uebel beizukommen versucht. Kalkanstrich im Herbste, wodurch die Flechten und Moose zum Absterben und die alte Rinde zum Ablösen gebracht wurden, sowie das Abkratzen der Stämme mit Baumscharren (Baumkratzer) oder Abbürsten mit Baumbürsten dienten demselben Zwecke.

Neuerer Zeit wird diese zeitraubende Arbeit durch andere, bessere Hilfsmittel ersetzt. Statt des Anstreichens mit Kalkmilch verwendet man Baumspritzen und bespritzt die Bäume mit Kalkmilch möglichst hoch in die

Fig. 29. Ein Stückchen alte Rinde mit Flechte, in deren Inneren sich zwei Apfelblütenstecher eingenistet haben.

Krone hinauf, wodurch nicht nur der Stamm, sondern auch die Aeste und Zweige von Flechten und Moose befreit werden. In Friedenszeiten ist es zweckmäßig, etwas Kupfervitriol (1 kg auf 100 Liter Kalkmilch) beizumischen und dadurch die Wirksamkeit der Kalkmilch zu erhöhen. Ganz besondere Wirkung auf das Gedeihen der Obstbäume hat die Behandlung derselben mit Karbolineum während des Winters. Hiebei werden nicht nur die Flechten und Moose zerstört und die alte Rinde als Schlupfwinkel für die Insekten beseitigt, sondern die Insekteneier, Larven und Puppen selbst getötet. Auch auf die Beseitigung der pilzlichen Schädlinge wirkt die Karbolineumbehandlung günstig ein. Im heurigen Jahre, wo sich einzelne tierische Schädlinge mangels jedweder Gegenmaßnahme besonders stark

Digitized by Google

vermehrt haben, verdient die Karbolineum-Winterbehandlung eine besondere Beachtung. Aus Mangel an Rohmaterialien steht das wasserlösliche Karbolineum, Marke „Dendrin“ zwar nicht zur Verfügung, wohl aber Dendrin-Paste, welche in 5—8 %iger Lösung zur Anwendung gelangt. Die Firma R. Avenarius, Karbolineumfabrik, Wien III., Bechardgasse 14, stellt Dendrin-Paste her und erteilt wegen Bezug alle gewünschten Auskünfte. Der Herausgeber des „Obstzüchter“ hat mit der Firma ein Abkommen dahin getroffen, daß den Abonnenten des „Obstzüchter“ eine Preisermäßigung von 5% eingeräumt wird. L.

## Rundschau.

**Personalnachrichten.** Hofrat-Prof. Karl von Portele. Der langjährige Referent für Wein-, Obst- und Gemüsebau im Ackerbauministerium, Herr Hofrat Prof. Karl von Portele ist nach äußerst verdienstvollem Wirken in den dauernden Ruhestand getreten. Die Zeitschrift „Der Obstzüchter“ durfte Herrn Hofrat Prof. Karl von Portele zu ihren Mitarbeitern zählen. Obwohl im „Obstzüchter“ Nr. das Wirken des Genannten eingehend geschildert und auch dessen Bild gebracht wurde, werden wir in der nächsten Zeit die Bedeutung Porteles und dessen Einfluß auf den österreichischen Obstbau eingehend schildern. L.

**Schutz vor Wildschäden.** Obstzüchter, schützet eure Bäume vor Hasenfraß! Aus Mangel an Stroh und anderem Material zum Einbinden der Bäume ist das Umwickeln derselben mit Papier zu empfehlen. Zeitungs- oder anderes Papier wird um die Bäume möglichst locker gelegt und an einzelnen Stellen gebunden. Festes Umwickeln der Stämme nützt weniger. Offensichtlich liegt der Schutz des Einbindens mit Papier in erster Linie darin, daß das Papier beim Berühren ein Geräusch verursacht, welches die Hasen abschreckt. Daher möglichst locker und bauschig einbinden! Immerhin muß das Einbinden mit Papier nur als Ersatzmittel angesehen werden. L.

**Die Aufhebung der staatlichen Bewirtschaftung von frischen Aepfeln und Birnen.** Die staatliche Bewirtschaftung von frischen Aepfeln und Birnen und die Sperrverordnungen in den einzelnen Produktionsländern, sowie die erlassenen Höchstpreisvorschriften sind aufgehoben. Der Transportscheinzwang besteht nur im Falle der Versendung von Obst in das Ausland, für Obstsendungen im Inlande ist er vollständig entfallen.

## Oesterreichische Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.

### Zur Kenntnis.

Die Oesterreichische Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft wird zu den veränderten Verhältnissen im kommenden Jahre Stellung nehmen und ihre Tätigkeit dementsprechend einrichten. Bishin setzt sie ihre Tätigkeit nach Maßgabe der verfügbaren Kräfte fort.

Digitized by Google

# Einfluß der Veredlungsunterlage auf die Tragbarkeit der Bäume.*)

„Haben die verschiedenen Wildlingsunterlagen auf den Wuchs der Veredlung und auf die spätere Tragbarkeit des Baumes einen wesentlichen Einfluß“ war unter anderem Gegenstand von Debatten in der Vollversammlung 1911 der Österreichischen Obstbau und Pomologengesellschaft und rief den Beschluß hervor, größere Versuche an verschiedenen Orten der Monarchie einzuleiten. Aus Oberösterreich wurden von der landwirtschaftlichen Schule in Rißlhof Samen von verbreiteten Mostäpfeln und Mostbirnen gesammelt nnd ist das Material dann verteilt worden.

Aus dem nach Eisgrub gekommenen Saatgute sind gezüchtet:
2760 Sämlinge vom Weißen Wiesling,
876 Sämlinge vom Roten Wiesling,
406 Sämlinge vom Weinwiesling,
1334 Sämlinge vom Weißen Griesapfel,
590 Sämlinge von der Landlbirne,
116 Sämlinge von der Pichlbirne;
aus Eisgruber Samen wurden erzogen:
1260 Sämlinge vom Roten Trierschen Weinapfel,
348 Sämlinge vom Langtons Sondergleichen,
116 Sämlinge vom Großen Bohnapfel,
116 Sämlinge von der Großen Kasseler Reinette.

Für den Versuch sind vornehmlich die Samen von Mostobstsorten verwendet, da diese untereinander gemischt die Handelsware der Obstsamen darstellen und daher die Sämlinge beziehungsweise Wildlinge der Baumschulen hervorbringen.

Die Sämlinge, die auf gleichartigem Boden erzogen waren, zeigten im ersten Jahre ihrer Entwicklung Wachstumsunterschiede sowohl unter den einzelnen Individuen einer Sorte, als auch unter denen der verschiedenen Sorten. Da aber wesentliche, charakteristische, gleichmäßige Wachstumsdifferenzen unter den Sämlingen der verschiedenen Sorten nicht festzustellen waren, verblieben die Sämlinge noch ein zweites Jahr auf den Saatbeeten. In diesem zweiten Wachstumsjahre ließen sich aber auch keine typischen Unterschiede wahrnehmen, vielmehr glichen sich die wenigen, im ersten Jahr bemerkbaren Differenzen beinahe ganz aus, so daß es für den Züchter von Obstwildlingen unwesentlich erscheint, welche von den genannten Obstsorten er als Saatgut verwendet.

Sämtliche brauchbaren Sämlinge wurden in den oben bezeichneten Mengen auf gleichmäßigem Baumschulgrund ausgepflanzt und im Sommer veredelt. Bei den Apfelunterlagen ist die Sorte Landsberger Reinette als

*) Die Oesterr. Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft hat eine ganze Reihe von Versuchen eingeleitet. Infolge des Krieges traten aber in der Durchführnng der Versuche mancherlei Störungen ein, so daß die Ergebnisse nicht zusammengestellt, sondern vereinzelt, so weit sie zur Kenntnis der Gesellschaft kommen, veröffentlicht werden. Unter einem werden alle Versuchsanstelter gebeten, über den Stand der Versuche zu berichten, damit die aufgewendete Mühe nicht ganz umsonst gebracht wurde.

Digitized by Google

Vergleichssorte zur Veredlung gelangt, außerdem wurden bei der großen Menge der Versuchsunterlagen noch einzelne andere Sorten veredelt.

Während der in der üblichen Weise vorgenommenen Hochstammzucht sind die Edeltriebe jährlich beobachtet und stellte sich im Herbst 1917 deutlich heraus, daß die fertig erzogenen Hochstämme der Landsberger Reinette bei allen Apfelunterlagen keine bemerkenswerten, gleichmäßig bei einer Unterlagsart auftretenden Wachstumsunterschiede zeigten. Also auch für den Baumschulgärtner, der die Obstbäume bis zur Kronenentwicklung zieht und dann verkauft, ist die Herkunft des Apfelsamens, wenigstens soweit die hier geprüften Sorten in Betracht kommen, von keiner sonderlichen Bedeutung.

Die Frage, inwieweit die aus verschiedenen Sorten gezogenen Wildlinge einen Einfluß auf die Tragbarkeit der Veredlung zeigen, kann erst später, wenn die zur Versuchspflanzung gelangenden Hochstämme ihre Tragbarkeit erreicht haben, geprüft werden. Nach den bisherigen Wachstumsbeobachtungen dürfte wohl kaum ein wesentlicher für die Obstwirtschaft verwendbarer Unterschied in den Erntemengen zu Tage treten.

Lauche.

---

# Krankheiten nnd Schädlinge der Obstgehölze.

## Mitteilungen der Sektion VI der Österreichischen Obstbau- und Pomologen-Gesellschaft.

(Redigiert von Dr. G. Köck und J. Löschnig.)

### Zur Schädlingsbekämpfung.

Bei dem gegenwärtigen Mangel an Pflanzenschutzmitteln, der voraussichtlich auch noch im nächsten Jahre bestehen wird, ist die Bekämpfung der Schädlinge zur Zeit der Vegetationsruhe von besonderer Bedeutung. Man erspart bei einer Bespritzung der Bäume im laublosem Zustande an Pflanzenschutzmitteln und kann daher auch allfällige Reste, die von früherer Zeit stammen, noch zweckentsprechend verwerten.

Am geeignetsten ist für die Winterbekämpfung die Verwendung von Obstbaum-Karbolineum, das in 10—15%iger Lösung gebraucht wird und entweder mittels Spritze oder Pinsel aufgetragen wird. Als Ersatz für Obstbaum-Karbolineum wird von der Firma R. Avenarius, Wien, III., Bechardgasse 14 „Dendrinpaste“ in den Handel gebracht, die derzeit auch in größeren Mengen abgegeben werden kann. In ihrer Wirkung dürfte sie hinter dem Karbolineum zurückstehen, weshalb die Anwendung höheren Konzentrationen anzuraten ist. Bei Versuchen der Pflanzenschutzstation mit dem seinerzeit zur Verfügung gestellten Präparate hatten erst 50%ige Lösungen an Steinobst Schädigungen verursacht, so daß für die Behandlung im laublosen Zustande Konzentrationen bis 30% ohne Schädigungen befürchten zu müssen, angewendet werden können. Da die Benetzungsfähigkeit dieses Mittels eine geringere ist, wohl infolge des Mangels an Seife, ist bei Gebrauch desselben auf sorgfältige Durchführung der Bespritzung, resp. des Bespritzens mit dem Pinsel zu sehen. Man arbeite mit starkem Drucke und bediene sich bei Behandlung der Stämme und stärkeren Äste des Strahlzerstäubers (besonders bei Bekämpfung der Blutlaus). Dieser

Digitized by Google

Zerstäuber ermöglicht ein genaueres Zielen und bringt die Spritzflüssigkeit in kräftigem Strahle auf die zu behandelnde Stelle, so wird es möglich, daß das Spritzmittel auch in Spalten und Risse, so wie schwer zugängliche versteckte Schlupfwinkel gebracht wird. Bei schwächeren Ästen und Zweigen wird wieder der Nebelzerstäuber genommen. Diese Arbeiten müssen jedoch bei frostfreiem Wetter vorgenommen werden, da sonst leicht Schädigungen eintreten könnten.

Unter Umständen kann auch gewöhnliches, sogenanntes „wasserunlösliches" Karbolineum, welches für bestimmte Zwecke verwendet wird, in ein „wasserlösliches", für Pflanzenschutz geeignetes umgewandelt werden, doch ist im allgemeinen von dieser etwas umständlichen Arbeit abzuraten, da diese Karbolineum von ungleichmäßiger und unzuverläßlicher Zusammensetzung sind und daher auch die Wirkung auf Pflanzen und Schädlinge eine ganz verschiedene sein kann. Da auch die zur Selbstherstellung des „wasserlöslichen" Karbolineum nötigen Materialien nur schwer zu bekommen sind, so wird sie auch aus diesem Grunde nur in Ausnahmsfällen durchführbar sein. Im Folgenden seien Vorschriften angeführt, doch ist aus den oben angeführten Gründen beim Gebrauche Vorsicht anzuraten und zu empfehlen nicht allzu hohe Konzentrationen (nicht über 10%) zu verwenden, sowie auf die Behandlung des ältern Holz zu beschränken.

1. 4 Teile Karbolineum werden mit einem Teil Demilysol durch Verrühren und Schütteln gut vermischt und dann durch langsames Zugießen von Wasser unter stetem Umrühren auf den gewünschten Prozentsatz verdünnt.

2. Nach Lüftner wird ein Teil Schmierseife in 2 Teilen heißen Wasser gelöst, dann 2 Teile Karbolineum eingerührt und 3 Teile warmes Wasser allmählich hinzugefügt. Das 25% enthaltende Gemisch wird zum Gebrauch noch mit Wasser entsprechend verdünnt.

3. Auch Soda wird zur Emulgierung nach folgender Vorschrift verwendet: In 100 l Wasser werden 4·5 kg wasserfreie (kalzinierte) Soda gelöst und dann unter ständigem Umrühren 9 kg Karbolineum zugesetzt. Dieses Gemisch ist ohne weitere Verdünnung gebrauchsfertig.

Ein weiteres Bekämpfungsmittel, das uns derzeit zur Verfügung steht, ist Kalk. Man wendet ihm am besten in Form stark verdünnten Kalkbreies als Streichmittel an. Der hiezu verwendete Kalk soll möglichst frisch gelöscht sein, da er sonst durch Stehen an freier Luft allmählich an Wirksamkeit einbüßt. Auch Speckkalk kann verwendet werden, wenn er in der Kalkgrube vor Luftzutritt durch eine handbreite liefe Schichte Wasser geschützt war. Wiewohl seinerzeit der Erfolg eines Kalkanstriches sicherlich überschätzt wurde, so ist ihm doch eine gewisse Wirkung gegen Pflanzenschädlinge nicht abzusprechen, die übrigens durch Zusatz von Karbolineum (5—10%) — hiezu kann auch „wasserunlösliches" verwendet werden — noch gesteigert werden kann. Eine weitere Verwendung findet der Kalk noch als „Ätzkalkstaub". Frisch gebrannter Kalk wird mit wenig Wasser übergossen oder in einen Korb gelegt, kurz in Wasser getaucht und sofort wieder herausgenommen. Durch die Einwirkung des Wasser zerfällt der Kalk zu Staub. Dieser Kalkstaub, sogenannter „hydratisierter" Kalk wird zur Bekämpfung der im Boden lebenden Schädlinge untergraben.

Digitized by Google

So viel also über die uns gegenwärtig zur Winterbekämpfung zur Verfügung stehenden chemischen Bekämpfungsmittel, wenn uns derzeit auch nur wenige unzureichende und weniger wirksame Pflanzenschutzmittel zur Verfügung stehen, so sind wir doch auf sie angewiesen. Wird durch ihre Anwendung wohl kein durchschlagender Erfolg zu erzielen sein, so können wir doch auf Teilerfolge rechnen und die Zahl der Schädlinge auf ein erträgliches Maß herabdrücken.

Eine weit größere Bedeutung als zu Friedenszeiten kommt gegenwärtig der mechanischen Schädlingsbekämpfung zu. Zur Zeit der Winterruhe lassen sich besonders diese Maßnahmen leichter und sorgfältiger durchführen. Alle abgestorbenen und kranken Pflanzenteile, so Äste, Zweige, Mumienfrüchte, vertrocknete Blattbüschel 2c., sind zu entfernen und zu verbrennen, ebenso ist die Rinde zu glätten, Moose, Flechten und die alte Borke, die zahlreichen Schädlingen einen erwünschten Unterschlupf bilden, abzukratzen.

Auch die Wunden müssen einer Behandlung unterzogen werden, (ausschneiden und mit Lehm oder Kuhmist verschmieren) ebenso ist ein Auslichten der Krone nötig, da erfahrungsgemäß eine allzu dichte Krone die Schädlingsentwicklung in weitgehendem Maße begünstigt. Wichtig ist es auch für eine zweckentsprechende Bodenbereitung Sorge zu tragen; das abgefallene Laub ist zu entfernen, da zahlreiche Schädlinge in demselben überwintern und auch Pilzkrankheiten durch dasselbe verbreitet werden können. Besonders die Baumscheibe muß im Herbste oder im zeitlichen Frühjahre tief umgegraben werden, damit die oberen Bodenschichten, in welchen sich zahlreiche Schädlinge aufhalten in die Tiefe gebracht und diese so vernichtet werden. Wo möglich soll besonders während der Bodenbearbeitung Geflügel eingetrieben werden, das als Helfer im Kampfe gegen die Pflanzenschädlinge nicht zu unterschätzen ist. Ebenso ist eine zweckentsprechende Durchführung des Vogelschutzes durch Schaffung von Nistgelegenheiten und Futterstellen anzuraten. Da Herbst oder zeitliches Frühjahr die geeignetste Zei zur Feld- und Wühlmausbekämpfung sind — Mangels an natürlichen Nahrungsmitteln werden die gebotenen Köder lieber angenommen — seien zum Schlusse noch einige Worte hierüber angeführt. Von den Mitteln, die gegen diese Schädlinge zur Verfügung stehen, sind derzeit nur Barytpillen und Mäuseityphusbazillen erhältlich, von welchen sich besonders die letzteren bewährt haben. Da die Erzeugung der „festen" Kulturen wegen Mangel an den hiezu nötigen Materialien nur im beschränkten Maße durchgeführt werden kann, können von der Pflanzenschutzstation derzeit nur „flüssige" Kulturen in größeren Mengen abgegeben werden, besonders zur Wühlmausvertilgung Anwendung finden. Als Köder findet außer den für „feste" Kulturen angegebenen (Brotwürfel) neben anderen besonders Kartoffelbrei Verwendung. Doch ist es bei Bekämpfung der Wühlmäuse ratsam sich vorher zu überzeugen, welcher Köder mit Vorliebe angenommen wird und dann erst das Auslegen der als geeignet erkannten mit den Bazillen vermischten Lockmittel vorzunehmen. Nähere Angaben sind aus der Gebrauchsanweisung ersichtlich, die von der genannten Anstalt an Interessenten jederzeit auf Verlangen unentgeltlich abgegeben werden.

Dr. Karl Miestinger
Pflanzenschutzstation in Wien.

Digitized by Google

Mitteilungen
des Landesobstbauvereines für Niederösterreich.
Geschäftsleitung: Perchtoldsdorf, Wienergasse 54.

# An die verehrlichen Vereinsmitglieder und Obstbauinteressenten!

Der Landesobstbauverein für Niederösterreich bleibt seiner Aufgabe, den vaterländischen Obstbau in allen seinen Teilen tatkräftigst zu fördern, getreu. Derselbe fühlt sich verpflichtet, zu den staatswirtschaftlichen Fragen, soweit sie die Obstkultur betreffen, Stellung zu nehmen und zum Aufbau eines blühenden heimischen Obstbaues seine ganze Kraft einzusetzen.

Die erste Aufgabe des Vereines muß es sein, die Schwierigkeit der Beschaffung von Pflanzmaterial, von Geräten und Maschinen zu beseitigen und die Mittel zur Bekämpfung von Pflanzenschädlingen zu sichern. Ferner muß zur Überführung in eine geregelte Friedenswirtschaft eine intensive Belehrung und Unterweisung der Obstzüchter einsetzen. Vorträge, Demonstrationen und praktische Kurse müssen abgehalten, Musterobstgärten und Obstverwertungsanlagen, den praktischen Bedürfnissen angepaßt, errichtet und das allgemeine Interesse für Obstbau erweckt werden.

Nur, wenn die Bestände der Obstbäume durch die Bepflanzung aller zur Obstkultur geeigneten Bodenflächen entsprechend vermehrt, durch Nutzanwendung der wissenschaftlichen Kenntnisse und Ausnützung der praktischen Erfahrungen die Mißerfolge in der Kultur beseitigt werden, die Baumpflege verbessert und der Ertrag der Obsternten durch zweckmäßige Verwertung gesteigert wird, kann zum Wohle des Ganzen und zur wirtschaftlichen Stärkung des Staates ein blühender Obstbau entstehen.

Der schweren Kriegszeit mit Leid und Not folgt eine ernste Zeit der Arbeit und Sorgen.

Digitized by Google

Nur eine allgemeine Steigerung der Produktion, insbesondere der Bodenproduktion, deren Bestandteil auch der Obstbau ist, vermag uns eine dauernde Besserung zu bringen. Der Ruf nach Obstbauförderung liegt daher im Interesse der Gesamtheit, liegt im Interesse der Produzenten und Konsumenten und liegt im Interesse des Staates. Möge er nicht ungehört bleiben!

Die Leitung des Landesobstbauvereines für Niederösterreich:

Hugo M. Müller,
Präsident.

J. K. Haerdtl,
Geschäftsleiter.

---

Die niederösterreichische Landes-Wein- und Obstbauschule in Retz eröffnet das neue Schuljahr anfangs Jänner 1919.

Nähere Auskünfte erteilt und Programme versendet die Direktion der niederösterreichischen Landes-Wein- und Obstbauschule in Retz.

**Bericht über die Ausschußsitzung des Landes-Obstbauvereines für Niederösterreich** vom 6. November 1918. Beginn 1/2 3 Uhr. Anwesend: Vorsitzender Präsident Hugo M. Müller, Geschäftsleiter Haerdtl, die Ausschußräte Löschnig, Dr. Klotzberg, Knofel, Wenisch, Wohlrab; entschuldigt: Vizepräsident Künzel, Ausschußrat Spitzmüller.

Nach Genehmigung des letzten Sitzungsprotokolles berichtet der Geschäftsleiter über die Frage der Akontozahlung für das 9. Heft der „Empfehlenswerten Obstsorten", die nach Darlegung des Herrn Inspektor Löschnig zur Kenntnis genommen wird. Angesichts der staatlichen Veränderungen wird über Antrag Löschnig die an Spitze der Vereinsmitteilungen abgedruckte Kundgebung einstimmig beschlossen und infolge des sich anschließenden Obstbestimmungstages" die Sitzung um 1/4 4 Uhr geschlossen.

**Obstbestimmungstag** des niederösterr. Landes-Obstbauvereines. Mittwoch, den 6. November fand über Wunsch von Vereinsmitgliedern der diesjährige „Obstbestimmungstag" mit Kostproben statt. Präsident H. M. Müller, der sein reiches Sortiment besten Obstes vorlegte, betonte in ausführlicher, gründlichster Weise die Vorzüge und schlechten Eigenschaften der vorliegenden Aepfel, Birnen und Quitten, und streifte auch die besten Sorten des Frühobstes. Leider ist es raumhalber unmöglich, das besprochene ansehnliche Heer „Empfehlenswerter Obstsorten" nach Abstammung, Güte 2c. anzuführen, aber alle Anwesenden verblieben trotz ungünstiger Verkehrs- und Witterungsverhältnisse bis zum Schlusse der Versammlung und lohnten den Redner für die höchst wertvollen Ausführungen mit reichem Beifall.

Die heuer vielenorts auftretende Erscheinung des sogenannten „Sonnenbrandes", daß Früchte wohl infolge grassen Wechsels von Niederschlägen und extremer Sonnenhitze anfaulen, wobei Wassertropfen brennglasartig wirken dürften, besprach Redner eingehend und bemerkte, daß schon Theophrast dieselben an Weintrauben konstatierte. — Zahlreiche Gäste traten dem Vereine bei.

**Spendenergebnis pro 1918.** Der Landesobstbauverein für Niederösterreich beehrt sich für die Überzahlungen des Jahresbeitrages pro 1918, welche insgesamt 266 Kronen ergaben, wärmsten Dank zu sagen. Wegen Papier- und Raummangels ist es leider nicht möglich diese Spenden namentlich auszuweisen.

**Wühlmausplage.** Manchenorts tritt die Wühlmaus bedrohlich auf. Die Geschäftsleitung des niederösterr. Landesobstbauvereines in Perchtoldsdorf plant im Frühjahr 1919 zur Bekämpfung dieses Obstbaumschädlings Wühlmauskurse wieder zu veranstalten. Die Herren Vertrauensmänner und Mitglieder jener Landesteile, wo der Schädling verwüstend auftritt, wollen diesbezügliche Berichte, bezw. Ansuchen um Veranstaltung eines Kurses an die Geschäftsleitung ehestens gelangen lassen.

Digitized by Google

Jetzt beste Zeit!

# :: RAUPENLEIM ::

in Blechkübeln zu 5 kg Kronen 30·— franko
„ Holzkübeln „ 25 „ „ 140.— „
„ „ „ 50 „ „ 270.— „

Größeres Quantum auf Anfrage.

**JOSEF VANEK, Gartentechnikum, Chrudim (Böhmen).**

# Fürstliche Gartenverwaltung

**Schönau a. d. Triesting, Nied-Öst.**

(Fürstlich zu Windisch-Graetz'sche Obstbaumschule)

**Baumschule und Groß-Gemüsebau. Lieferung erstklassiger Obstbäume in allen Formen, Gemüsepflanzen, Sämereien etc. – Preisliste auf Wunsch gratis**

# Baumschulen Ybbs a.d. Donau Otto Trunner

**(ehem. G. Rütgers)**

**Pflanzet Bäume!**

**Beste Zeit** März, April, **Mai**, Sept., Oktober, November, Dezember. **Obstbäume** aller Arten und Sorten, Beerensträucher etc. Hoch- und Halbstämme, Pyramiden, Spaliere, Kordon. **Laubbäume,** Alleebäume: Eichen, Linden, Buchen, Ahorn, Birken, Kastanien, Erlen, Ulmen etc., Flieder. **Sträucher,** aller Arten, blühend etc., Heckenpfl., Deutzien, Flieder, Weigelien etc., Liguster, Crataegus etc. **Nadelbäume:** Fichten, Tannen, Föhren, Zypressen, Thujen etc., Silberfichten usw. Exoten, Wacholder. **Rosen** aller Sorten in Töpfen und aus dem freien Grunde. Schling-, Niedere und Hochstamm-Rosen. Schlingpflanzen, immergrüne Pflanzen, Stauden, Einfassungs-Bux. Reiche Vorräte in allen Sorten in den verschiedensten Preislagen. — **Preisliste auf Verlangen**

# VERKAUFE OBSTBÄUME

20.000 Hochstamm Äpfel, 10.000 Birnen, 5000 Kirschen, 20.000 Aepfel- und Birnbusch mit Pyramiden, 10.000 einjährige Veredlungen (Doucin und Paradies), 4000 Johannisbeersträucher und Hochst., 10.000 Apfelwildlinge

JOSEF VANEK, Baumschulen, Chrudim (Böhmen).

Digitized by Google

## „Empfehlenswerte Obstsorten“

**ist das billigste und beste Obstwerk!**

Bestellungen seitens Mitglieder des Niederösterreichischen Landesobstbauvereines oder der Abonnenten der Fachzeitschrift „Der Obstzüchter“ sind an die Geschäftsleitung des Vereines, bezw. an die Verwaltung des Blattes zu richten; die übrigen Bestellungen sind direkt an den Kommissionsverlag W. FRICK, k. k. Hofbuchhändler in Wien, I., Graben 27, zu leiten, wohin alle Bezugsgelder zu leisten sind.

**:::: Unentbehrlich für jeden Obstzüchter. ::::**

# Die Mostbirnen

Beschreibung der in Österreich angepflanzten Mostbirnsorten.

Herausgegeben mit Unterstützung des k. k. Ackerbauministeriums von der **Oesterreichischen Obstbau- u. Pomologen-Gesellschaft** im Verlage von

**Friedr. Sperl, Wien, III/4, Rennweg Nr. 58.**

## :: Victoria- :: Baumschule

K. M. Wannieck-Ludwig.

**Prachtkataloge auf Verlangen umsonst.**

Obstbäume aller Arten u. Formen, Beerenobststräucher, Weinreben, Spargelpflanzen, Obstwildlinge, Edelreiser, Forst- u. Heckenpflanzen, Allee- und Zierbäume, Ziersträucher, Schlingsträucher, Koniferen, Rosen usw. usw.

**Schöllschitz bei Brünn in Mähren.**

Echt nur mit dieser Kreuz-Schutzmarke.

## Schwefelkalkbrühe „Marke Kreuz“

**Bewährt. Pflanzenschutzmittel im Wein- u. Obstgarten wieder prompt lieferbar.**

Baldmöglichsie Bestellung und Einsendung von Füllgefäßen zur raschen Expedition empfehlenswert, — Gebrauchsanweisungen auf Verlangen gratis und franko.

**Chemische Fabrik Franz Zmerzlikar**

Deutsch-Wagram bei Wien.

# Obstbaumspritzen

auch **selbsttätige**

**für Klein- u. Großbetrieb**

## Hausmostereien

und sonstige

## Maschinen und Apparate

**für Obstverwertung**

# FRANZ NECHVÍLE

**Weinbaugeräte-, Kellereimaschinen- u. Metallwarenfabrik**

**Wien, V., Margaretenstraße 98/0**


Verantwortlicher Redakteur Josef Löschnig. — Druck von Ludwig Krempel, Wien, III., Rochusgasse 2.

Digitized by Google

Digitized by Google

THIS BOOK IS DUE ON THE LAST DATE
STAMPED BELOW

AN INITIAL FINE OF 25 CENTS

WILL BE ASSESSED FOR FAILURE TO RETURN THIS BOOK ON THE DATE DUE. THE PENALTY WILL INCREASE TO 50 CENTS ON THE FOURTH DAY AND TO $1.00 ON THE SEVENTH DAY OVERDUE.

Book Slip—10m-8,'51(6813s4)458

Digitized by Google

84027 | | SB354
Der Obstzüchter. | | 035
| | 1918

Der Obstzüchter. SB354
035
1918

84027

Digitized by Google